

AL CITTÀ  
RESTAURANT

## **CALICI – WINE GLASSES – GLAS WEIN**

### **SPUMANTI – SCHAUMWEINE – SPARKLING WINES**

Prosecco Cuvée Brut Bollé Andreola	4,5
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' Del Bosco	12

### **VINI BIANCHI – WEISSWEINE – WHITE WINES**

Pinot Bianco'21 "Hofstatt" Kellerei Kurtatsch	7
Incrocio Manzoni'20 "Isidor" Tenuta Giuseppe Fanti	8,5
Müller Thurgau'21 "Petra" Weingut Röckhof	7,5
Sauvignon'21 „Praeslulis“ Weingut Gumphog	8,5
Veltliner'22 "Handcrafted" Weingut Arndorfer	7
Trebbiano'19 „Strada Corniolo“ Villa Papiano	6

### **ROSATI – ROSÈWEINE – ROSÈ WINES**

Riflesso Rosi'21 Az.Agr. Eugenio Rosi	6
---------------------------------------	---

### **ROSSI – ROTWEINE – REDWINES**

St.Magdalener'22 Weingut Glöggelhof F.Gojer	6
Lagrein Dunkel'21 Ris.“Select“ Weingut H.Rottensteiner	8,5
Cerasuolo di Vittoria'18 „Delle Fontane“ Az. Agr. Cos	8,5
Pinot Nero'20 Ris.“St.Daniel“ Cantina Colterenzio	7,5
Cabernet Franc'19 Tenuta Ampeleia	6,5
Merlot'17 Ris. "Noal" Bruno Grigolli	8,5

## Signature

Acciughe "Nardin" 50 gr, pane nero e burro salato

Sardellen "Nardin" 50 gr, Schwarzbrot und gesalzene Butter 15 €

Anchovies "Nardin" 50 gr, black bread, and salted butter



Selezione di salumi e verdure in agrodolce

Auswahl an Aufschnitten und süßsaureres Gemüse 18 €

Selection of cold cuts and pickled vegetables



Focaccia di grano arso, crema di carciofi, finocchiona, rucola e cipolline in agrodolce

Focaccia, Artischockencreme, Finocchiona Salami 16 €  
Rucola und süßsaure Zwiebeln

Focaccia, artichoke cream, Finocchiona Salami, rocket and pickled onions



Testina di vitello con insalata e dressing allo scalogno

Kalbskopf sauer mit Salat und Schalotten Dressing 16 €

Veal head with salad and shallot dressing



Schlutzkrופן con graukäse

Schlutzkrופן mit Graukäse 16 €

Schlutzkrופן with graukäse cheese



Selezione di formaggi con chutney fatta in casa

Auswahl an Käse mit hausgemachtem Chutney 18 €

Selection of cheese with homemade chutney

5 Tipi, 5 Sorten, 5 Types



## Antipasti, Vorspeisen, Starters

Radicchio tardivo, fonduta al Roquefort e noci

Radicchio, Roquefort Fondue und Walnüsse 14 €

Radicchio, Roquefort cheese fondue and walnuts



Carpaccio di capasanta, puntarelle e salsa teriyaki

Jakobsmuschel-Carpaccio, Puntarelle (Herz Chicoree) und Teriyaki Sauce 19 €

Scallops carpaccio, Chicory “Puntarelle” and teriyaki sauce



Battuta di manzo, burro affumicato, brioche allo zafferano

Tartar vom Rind, geräucherte Butter, Safranbrioche 16 €

Beef tartar, smoked butter, saffron brioche

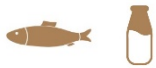


## Primi piatti, Warme Vorspeisen, First course

Risotto al nero di seppia, tartar di gamberi rosa, piselli

Tintenfischrisotto, Tartar von der rosa Garnele und Erbsen 18 €

Squid ink risotto, pink prawns tartar and peas



Ravioli gorgonzola e pere, cipolle croccante e nocciole

Gorgonzola-Birnen Ravioli, knusprige Zwiebeln und Haselnüsse 16 €

Ravioli filled with gorgonzola cheese and pear, crispy onion and hazelnuts















Zuppa di pane „Vinschgerle“ con uovo pochè e pancetta affumicata

„Vinschger“ Brotsuppe mit poschiertem Ei und geräuchertem Bauchspeck 12 €

“Vinschger” bread soup with poached egg and smoked bacon



## Secondi piatti, Hauptspeisen, Main course

Tomahawk di maiale iberico	
Tomahawk vom Ibericoschwein	31 €
Tomahawk from Iberico pork	
	
Rosticciata di manzo altoatesino	
Südtiroler Rindsfleisch Gröstl	26 €
Southtyrolian roasted beef "Gröstl"	
   	
Galletto dallo spiedo	
Freilandhuhn vom Spieß	22 €
Spit-roasted free-range chicken	
	
Moscardini in umido	
Geschmorte Babytintenfische	24€
Baby squid stew	
	
I nostri secondi vengono accompagnati da purea di patate, bietole saltate e rape rosse di Chioggia.	
Unsere Hauptgerichte werden mit Kartoffelpüree, Mangold und Roter Beete aus Chioggia serviert.	
Our main courses are served with mashed potatoes, pan-fried beets and beetroots from Chioggia.	
	
Carciofi ripieni con espuma alla salsa olandese	
Gefüllte Artischocken mit Sauce Hollandaise Espuma	16€
Stuffed artichokes with foam of hollandaise sauce	
   	

**Coperto, Gedeck, Cover 2,50 €**

## Dessert, Nachspeisen, Dessert

Semifreddo al mascarpone, kumquat caramellati e gel all'anice e mele

Mascarpone-Halbgefrorenes, karamellisierte Kumquats und Apfel-Anis-Gele 9 €

Mascarpone parfait, caramelized cumquats with apple and star anis jelly



Torta al grano saraceno "Al Città"

Buchweizentorte "Al Città" 9 €

Buckwheatcake "Al Città"



Tortino caldo al cioccolato con sorbetto all'arancia

Warmes Schokoladentörtchen mit Orangensorbet 9 €

Chocolate lava cake with orange sorbet



Selezione di formaggi con chutney fatta in casa

Auswahl an Käse mit hausgemachtem Chutney 14 €

Selection of cheese with homemade chutney

4 Tipi, 4 Sorten, 4 Types



## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

### Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

### Substance or products that cause allergies or intolerances



Pesce  
Fisch  
Fish



Molluschi  
Weichtiere  
Molluscs



Latticini  
Milch  
Milk



Glutine  
Gluten  
Gluten



Frutta guscio  
Schalenfrüchte  
Nuts



Crostacei  
Krebstiere  
Crustaceans



Arachidi  
Erdnüsse  
Peanuts



Lupini  
Lupinen  
Lupin



Uova  
Eier  
Eggs



Anidride solforosa  
e solfiti  
Schwefeldioxid  
und Sulphite  
Sulphites



Soia  
Sojabohnen  
Soybeans



Sesamo  
Sesam  
Sesame



Senape  
Senf  
Mustard



Sedano  
Sellerie  
Celery

Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale in servizio.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an das Service Personal.

For any allergies or intolerances please let the personal know.