



AL CITTÀ  
RISTORANTE





# 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€
Kerner '22 Tenuta Manni Lossing	6,5€
Sylvaner '22 Weingut Kuenhof	7,5€
Sauvignon '21 „Praeslulis“ Weingut Gumphof	8,5€
Tonsur '22 Weingut Pranzegg	7,5€

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

Rosato'22 Tenuta Ampeleia	6,5€
---------------------------	------

## **ROSSI – ROTWEINE – REDWINES**

St.Magdalener '22 Weingut Glögglhof F.Gojer	6€
Lagrein Dunkel '21 Ris."Select" Weingut H.Rottensteiner	8,5€
Corte del Lupo '21 Rosso Ca' del Bosco	8,5€
Teroldego '21 "Morei" Tenuta Foradori	9,5€
Cabernet Franc '19 Tenuta Ampeleia	6,5€

## ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTERS

---

### *“Orto nel piatto”*

Insalata Salanova, pomodori colorati, cipolle in agrodolce, burrata e olive

14€



### *“Vom Garten in den Teller”*

Salanova-Salat, bunte Tomaten, süß-saure Zwiebeln, Burrata und Oliven

### *“From garden to plate”*

Salanova salad, coloured tomatoes, pickled onions, burrata cheese and olives



Polipo cotto sottovuoto, fagiolini del Kenya e patate confit

17€

Sous vide gegarter Oktopus mit Kenyabohnen und Confit-Kartoffeln

Octopus cooked sous vide with Kenya green beans and confit potatoes



Acciughe del Mar Cantabrico, pane nero e burro salato

15€

Sardellen vom Kantrabischem Meer, Schwarzbrot und gesalzene Butter

Anciovis from cantabric sea, black bread and salted butter



AL CITTÀ  
RISTORANTE



Percorso degustazione  
“I sapori dell’Alto Adige”

Verkostungsrundgang  
“Der Geschmack Südtirols”

Tasting tour “The Flavors of  
South Tyrol”

Coperto, Gedeck, Cover 2,50€

Tartar di vitello, burro alla senape, brioche fatta in casa  
Tartar vom Kalb, Senfbutter, hausgemachte Brioche  
Veal tartar, mustardbutter, homemade brioche

17€



Testina di vitello con insalata e dressing allo scalogno  
Kalbskopf sauer mit Salat und Schalotten Dressing  
Veal head with salad and shallot dressing

16€



Selezione di salumi e verdure in agrodolce  
Auswahl an Aufschnitten und süßsaureres Gemüse  
Selection of cold cuts and pickled vegetables

18€



AL CITTÀ  
RISTORANTE



Coperto, Gedeck, Cover 2,50€

## PRIMI PIATTI — WÄRME VORSPEISEN — FIRST COURSE

---

Raviolo aperto con finferli, fonduta al formaggio Lagrein e polvere di guanciale

Offene Teigtasche mit Pfifferlingen, Lagreinkäsefonduta und pulverisiertem Backenspeck

Open raviolo with chanterelles, Lagrein cheese fonduta and powdered bacon



17€

Canederli pressati con insalata di cappucci

Pressknödel mit Krautsalat

Pressed bread dumplings with cabbage salad



16€

Spaghetti freddi al nero di seppia, crudo di frutti di mare e fiori di zuccina

Kalte Tintenfischspaghetti mit rohen Meeresfrüchten und Zucchini Blüten

Cold spaghetti of squid ink with raw seafood and courgette flowers



21€

Risotto al basilico con lamponi e panna agra

Basilikumrisotto mit Himbeeren und Sauerrahm

Basil risotto with raspberries and sour cream



17€

AL CITTÀ  
RISTORANTE



Percorso degustazione  
"I sapori dell'Alto Adige"

Verkostungsrundgang  
"Der Geschmack Südtirols"

Tasting tour "The Flavors of  
South Tyrol"

Coperto, Gedeck, Cover 2,50€

## SECONDI PIATTI – HAUPTSPESIEN – MAIN COURSE

---

Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e patate al forno 28€  
Rindstagliata mit Rauke, Parmesanflocken und Ofenkartoffeln  
Sliced Entrecote with rocket, parmesan and oven-baked potatoes



Filetto di ombrina su purea di sedano rapa e pak choi 26€  
Filet vom Schattenbarsch auf Sellerieknollenpürree und Pak Choi  
Shellfish fillet on celeriac puree and pak choi



Melanzane Parmigiana "Al Città"  
Auberginen-Auflauf " Al Città"  
Eggplant gratin " Al Città"



18€



Formaggio di capra caramellato su verdure alla griglia 18€  
Karamellisierter Ziegenkäse auf Grillgemüse  
Caramelized goat cheese on grilled vegetables



AL CITTÀ  
RISTORANTE



Percorso degustazione  
"I sapori dell'Alto Adige"

Verkostungsrundgang  
"Der Geschmack Südtirols"

Tasting tour "The Flavors of  
South Tyrol"

Coperto, Gedeck, Cover 2,50€

## DESSERT – NACHSPEISEN – DESSERT

---

Cremebrûle alla fava tonka con gelato all albicocca e panna acida 9€  
Tonkabohne Cremebrûle mit Aprikosen-Sauerrahmeis  
Tonka bean crème brûlée with apricot ice cream and sour cream



Millefoglie all'arancia con crema al mascarpone e frutti di bosco 9€  
Orangenmillefoglie mit Mascarponecreme und Waldfrüchten  
Orange mille-feuille with mascarpone cream and berries



Tortino caldo al cioccolato con sorbetto ai frutti rossi 9€  
Warmes Schokoladentörtchen mit rotem Früchtesorbet  
Chocolate lava cake with red berry sorbet



Variazione di sorbetti con frutta 8,50€  
Variation von Sorbets mit Früchten  
Variation of sorbets with fruit



Selezione di formaggi con chutney fatta in casa (4 tipi) 14€  
Auswahl an Käse mit hausgemachtem Chutney (4 Sorten)  
Selection of cheese with homemade chutney (4 types)



AL CITTÀ  
RISTORANTE



Percorso degustazione  
"I sapori dell'Alto Adige"

Verkostungsrundgang  
"Der Geschmack Südtirols"

Tasting tour "The Flavors of  
South Tyrol"

Coperto, Gedeck, Cover 2,50€





## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Stoffe Oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Substances or products that cause allergies or intolerances



Pesce  
Fische  
Fish



Molluschi  
Weichtiere  
Molluscus



Latticini  
Milch  
Milk



Glutine  
Gluten  
Gluten



Frutta a guscio  
Schalenfrüchte  
Nuts



Crostacei  
Krebstiere  
Crustaceans



Arachidi  
Erdnüsse  
Peanuts



Lupini  
Lupinen  
Lupin



Uova  
Eier  
Eggs



Solfiti  
Sulphite  
Sulfites



Soia  
Sojabohnen  
Soybeans



Sesamo  
Sesamsamen  
Sesame  
seeds



Senape  
Senf  
Mustard



Sedano  
Sellerie  
Celery

*Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.*

*Bei weiteren Nachfragen können Sie sich gerne an das Personal Service wenden. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.*

*Should the indicated substances cause you allergies or intolerances, please inform us when ordering. Our employees will be happy to provide you with further information.*

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

*Bestimmte frische Produkte tierischen Ursprungs sowie Fischprodukte, die roh serviert werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer Schockkühlung unterzogen, wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 festgehalten.*

*Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, undergo blast freezing to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan according to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.*

AL CITTÀ  
RISTORANTE