

Zuppe

Consommé 7,5
canederli di pancetta

Antipasti

Bruschetta 11
Pane a lievitazione naturale fatto in casa | Burrata DOP | Pomodori datterini | Olive taggiasche | Basilico fresco

Merenda altoatesina 18
Speck Hubenbauer Vahrn 24 mesi. Formaggio Aignerhof Val Passiria | rafano fresco | ricotta d'erba cipollina | cetriolini sott'aceto | pane a lievitazione naturale fatto in casa

Bowl

Insalata burrata 19
lattuga.verdure sottaceto.semi di girasole. erbe del giardino.condimento al parmigiano.granola.pane al rosmarino appena sfornato dal forno a legna. Burrata fiammeggiata

Piccolo insalata mista 6,5

Primi piatti

Risotto curcuma 15
gamberi alla griglia

Tris di canederli 13
formaggio | spinacio | finferli

Maccheroni al pastore 11,5

pasta.gnocchi.fatti in casa

Secondi piatti

Arrosto di cipolle 25
Steak (250 g) di manzo | Anelli di cipolla al forno | Patate saltate | pomodoro grigliato | insalata

Bistecca milanese di vitello 23
patate fritte | insalata | mirtilli rossi

carne di manzo.100% Val Passiria

Dolci

Fragola 8,5
Cioccolato bianco.gelato allo yogurt. menta

Gelato alla vaniglia 5,5
lamponi caldi

Tiramisù 7

Strudel di mela fatto in casa 4

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni

Attribuiamo grande importanza ai prodotti regionali e di alta qualità. Se necessario vengono usati prodotti surgelati.

Pizza cotta in forno a legna

La nostra speciale miscela delle migliori farine macinate a pietra del Molino Quaglia rende le nostre pizze estremamente soffici e croccanti. La lavorazione con lievito madre, l'elevato contenuto di acqua (70%) e la lievitazione di 48 ore rendono il nostro impasto facilmente digeribile. (Ricetta impasto 15% integrale 15% grano duro 70% grano tenero)

San Daniele 13,5
salsa di pomodoro | mozzarella | prosciutto San Daniele DOP 24 mesi | rucola | mascarpone | Parmigiano Reggiano DOP

Capricciosa 11
salsa di pomodoro | mozzarella | prosciutto | funghi marinati | carciofi

Ortolana 12
salsa di pomodoro | mozzarella | zucchine arrostate | melanzane brasate | pomodori freschi | mais | spinaci | finferli

Brauhaus 12,8
salsa di pomodoro | mozzarella | spianata calabra (salame piccante) | acciughe | capperi | peperoni | gorgonzola DOP | cipolle | aglio

Cinque formaggi 12,3
salsa di pomodoro | mozzarella | formaggio di malga gorgonzola | Parmigiano Reggiano DOP | fontina

Psairer 12,2
salsa di pomodoro | mozzarella | formaggio di malga | speck | cipolla

Diavola 10,3
salsa di pomodoro | mozzarella | spianata calabra (salame piccante)

Fantasia 12
salsa di pomodoro | mozzarella | prosciutto | funghi | spianata calabra (salame piccante) | uovo all'occhio di bue | maionese all'aglio

Mediterranea 12,8
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | spianata calabra (salame piccante) | olive | pomodori freschi | basilico

Margherita 7,8
salsa di pomodoro | mozzarella

Vegan 12
salsa di pomodoro | zucchine arrostate | melanzane | pomodori freschi | spinaci | hummus | olive | mais | olio d'oliva | finferli

Pizza della casa 12,8
salsa di pomodoro | mozzarella | sopressa DOP | acciughe | peperoni | funghi

Nduja 13
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | Nduja (salame piccante calabrese) | aglio | olive | gorgonzola DOP | basilico

Datterini 13
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | pomodorini datterini | aglio | Parmigiano Reggiano DOP

Burrata 14
salsa di pomodoro | burrata (in uscita) | pomodori secchi pugliesi DOP | pinoli | Parmigiano Reggiano DOP | zucchine arrostate | basilico

Calzone 2.0 12
salsa di pomodoro | mozzarella | spinaci | ricotta | spianata calabra (salame piccante) | Parmigiano Reggiano DOP | aglio

Melanzana 13
salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | melanzane marinate | aglio | Parmigiano Reggiano DOP

Cantabrica (bianca) 18
mozzarella | acciughe del mar cantabrico | Burrata DOP pomodorini datterini | peperoni grigliati | capperi | olio all'aglio | origano

Bresaola 13,5
salsa di pomodoro | mozzarella | bresaola | rucola | parmigiano Reggiano DOP

La compagnia perfetta della pizza nel nostro ristorante? Una Martinsbräu!

La nostra corposa Martinsbräu viene prodotta dal nostro mastro birraio direttamente nel birrifico interno, con le migliori materie prime e secondo la "Reinheitsgebot", ovvero la legge bavarese sulla purezza della birra. Lasciatevi consigliare dai nostri esperti!