

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)

Consommé 10

canederli di speck oppure fegato

Zuppe

Antipasti

Bruschetta 13

Pane a lievitazione naturale fatto in casa | Burrata DOP | Pomodori datterini | Olive taggiasche

Carpaccio di manzo 22

bue della Val Passiria
Grana Padano | funghi (Kirmig Alto Adige) | rucola

Merenda altoatesina 18

Speck | formaggio del maso Aignerhof | rafano fresco

Bowl

Salat-Bowl (vegan) 19

Falafel di ceci fatti in casa | hummus | verdure al forno | funghi (Kirmig Alto Adige) | quinoa | insalate | olive | pane al rosmarino appena sfornato nel forno a legna

Piccola insalata mista 6,5

Secondi piatti

Bistecca milanese di maiale 18

patate fritte oppure insalata di patate e cetrioli

Gulasch con canederli 22

Primi piatti

Gnocchi patata biologica Afing 16

Ragù di bue della Val Passiria | erbe aromatiche fresche

Risotto carnaroli 16

funghi freschi (Kirmig Alto Adige) | Shiitake | Funghi Pleurotus | Cardoncelli

Tris di canederli su insalata 15

Formaggio | spinaci | funghi (Kirmig Alto Adige)

Pasta fatta in casa 14

"Brauhausnudeln" | Carbonara | Aglio e olio | alla puttanesca | all'amatriciana

Pasta e gnocchi fatto in casa, uova da agricoltori locali.

Dolci

Mousse al cioccolato 8,5

ananas | crumble di noce

Tiramisù 7

Strudel di mela fatto in casa 4,5

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.

San Daniele 14,5

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto San Daniele DOP 24 mesi | rucola | mascarpone | Grana Padano

Capricciosa 12,2

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto | funghi marinati | carciofi

Ortolana 13,2

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | zucchine arrostate | melanzane | pomodori freschi | mais | spinaci

Brauhaus 13,8

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | spianata calabra (salame piccante) | acciughe | capperi | peperoni | gorgonzola DOP | cipolle | aglio

Cinque formaggi 13,2

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | formaggio di malga | gorgonzola | Grana Padano | fontina

Psairer 13,8

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | formaggio di malga | speck | cipolla

Diavola 11,2

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | spianata calabra (salame piccante)

Fantasia 13,1

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

Mediterranea 14

salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | spianata calabra (salame piccante) | olive | pomodori freschi

Margherita 8,5

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte

Pizza della casa 13,5

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | sopressa DOP | acciughe | peperoni | funghi

Nduja 14,5

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

Datterini 14,2

salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | pomodorini datterini | aglio | Grana Padano

Burrata 15,2

salsa di pomodoro | burrata (in uscita) | pomodori secchi pugliesi DOP | Grana Padano | zucchine arrostate

Calzone 2.0 14,2

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | spinaci | ricotta | spianata calabra (salame piccante) | Grana Padano | aglio

Melanzana 14,2

salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | melanzane | aglio | Grana Padano

Cantabrica (bianca) 18

mozzarella fior di latte | acciughe del mar cantabrico | Burrata DOP | pomodorini datterini | peperoni grigliati | capperi | olio all'aglio | origano

Pizza d'estate 15

Salsa di pomodoro | mozzarella vegana | olive | zucchine grigliate | pomodori datterini | rucola | maionese all'aglio vegana

inspired by



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

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