



# Menu Ristorante Artini


## VORSPEISEN

Spieß mit Äpfeln und Speck im Ofen  12	12,00 €
Gemischte Rohkost mit Olivenöl / Essig Dipp  	12,00 €
Gegrillte Steinpilzkappen mit Trentingrana-Käseflocken   5	15,00 €
Räucherlachs mit Butter & Canapés 4, 5, 9	15,00 €
Hirsch Carpaccio mit Rucola & Parmesan  5, 12	15,00 €
Gemischter Wild - Aufschnitt mit Schwarzbrot  4	15,00 €
Trentiner Speck Platte 	12,00 €
Gemischte Käseplatte der Region   5	12,00 €
Frittierte Käsewürfel mit Tomatencoulis  4, 5	12,00 €

## PASTA GERICHTE

Buchweizen-Ravioli mit Rehragout in Safran & Gemüsesauce  4, 5, 10, 14	14,00 €
Kleine Ravioli mit Käsefüllung in Birne-Butter-Salbei Sauce   4, 5, 14	14,00 €
Bandnudeln mit Steinpilzsauce   4, 10	14,00 €
Spinatklößchen an zerlassener Butter, Salbei & Tomaten   4, 5, 14	12,00 €
Polenta Klößchen mit Salami-Ragout Sauce  4, 5, 10, 14	12,00 €
Klöße an zerlassener Butter & Salbei  4, 5, 10, 12, 14	12,00 €
Vollkorn-Penne mit Gemüsesauce  4	12,00 €

## SUPPEN

Tagessuppe	12,00 €
Klößchen in Rinderkraftbrühe  4, 5, 10, 12, 14	12,00 €
Ravioli in Rinderkraftbrühe 4, 5, 10, 14	12,00 €
Gratinierte Zwiebelsuppe mit Trentingrana  4, 5	12,00 €












**ALLERGENE** 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9. Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.

 Typische Gerichte



 Vegetarisch Gericht

 Glutenfrei

## HAUPTGERICHTE

Reh Goulasch mit Polenta  4	20,00 €
Goulasch auf "Trentiner Art" mit Polenta  4, 10	16,00 €
Heimischer Almkäse im Ofen gebacken mit Polenta    5	15,00 €
Käsepolenta mit Salami & sautierten Pilzen  5, 10	20,00 €
Polenta, Salami & Pilze  10	18,00 €
Polenta mit Pilzen   	16,00 €
Polenta mit Wurst  4	15,00 €
Schweinefilet mit Senf 8, 10	20,00 €

## VOM GRILL

Kalbsschnitzel	18,00 €
Rindsfilet "Tagliata" (Scheiben), Parmesanraspeln, Balsamessig 5	25,00 €
Kalbsfilet	30,00 €
"Tomahawk" Rinderrippe mit Gemüse und Kartoffeln (min. 2 Pers.) € 8/hg	
Chateaubriand, Gemüse vom Grill & Kartoffeln (min. 2 Pers.) € 12/hg	
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade 	22,00 €
Seesaiblingsfilet    9	18,00 €

## BEILAGEN

Gemischter Salat 	6,00 €
Verschiedene Gemüse vom Grill 	10,00 €
Gedämpftes Gemüse 	6,00 €
Spinat in Almbutter oder natur 5	6,00 €
Sautierte Steinpilze    10	12,00 €
Ofenkartoffeln oder Pommes frites 	6,00 €
Polenta  	6,00 €

## SUPER SALATE

Pradalago	12,00 €
Gemischter Salat, Kohl, gegrilltes Hähnchen, Walnüsse und Fenchelsamen 3	
Bellavista	12,00 €
Gemischter Salat, geräucherte Forelle, Tomaten, grüner Apfel und Pinienkerne 3, 9	
Rendena	12,00 €
Gemischter Salat, Julienne von Spressa und Speck, Birnen, Walnüsse 3, 5, 12	
Campiglio 	12,00 €
Gemischter Salat, gekochtes Ei, Trentingrana-Flocken, Kirschtomaten 5	
Italiana 	12,00 €
Gemischter Salat, Tomaten, Oliven, Mozzarella und Thunfisch 5, 9	

**ALLERGENE** 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9. Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub> | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.

## DESSERT

Süßigkeiten des Tages <sup>3, 4, 5, 14</sup>

6,00 €

---

## GEDECK PRO PERSON

Gedeck pro Person

3,00 €

---

## BABY MENU

Pasta mit Tomatensauce <sup>4</sup>

8,00 €

Pasta mit Fleischsauce <sup>4</sup>

8,00 €

Minischnitzel mit Pommes frites <sup>2, 4, 5, 7, 9, 14</sup>

15,00 €

Wurstel mit Pommes frites <sup>2, 4, 5, 7, 9, 14</sup>

12,00 €

Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln <sup>2, 4, 5, 7, 9, 14</sup>

12,00 €

---

Wenn Saison bedingt notwendig, werden Tiefkühlprodukte verwendet. Alle Gerichte können allergene Produkte enthalten, bitte nach der Zutatenliste fragen.

**ALLERGENE** 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9. Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub> | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.

 Typische Gerichte

 Vegetarisch Gericht

 Glutenfrei