













Menu Ristorante Artini

VORSPEISEN

Caciotta und Speck im Ofen  7, 12	18,00 €
Gemischte Rohkost mit Olivenöl / Essig Dipp  	16,00 €
Gegrillte Steinpilzkappen mit Trentingrana-Käseflocken   7	22,00 €
Räucherlachs mit Butter & Canapés 1, 4, 7	18,00 €
Hirsch Carpaccio mit Rucola & Parmesan  7, 12	18,00 €
Gemischter Wild - Aufschnitt mit Schwarzbrot  1	18,00 €
Trentiner Speck Platte  12	16,00 €
Gemischte Käseplatte der Region   7	16,00 €
Frittierte Käsewürfel mit Tomatencoulis  1, 3, 7	15,00 €
Platte mit lokalen Aufschnitten und Käse (für mindestens 2 Personen)  7, 12	28,00 €

PASTA GERICHTE

Buchweizen-Ravioli mit Rehragout in Safran & Gemüsesauce  1, 3, 7, 9	16,00 €
Kleine Ravioli mit Käsefüllung in Birne-Butter-Salbei Sauce   1, 3, 7	16,00 €
Bandnudeln mit Steinpilzsauce   1, 3, 7, 9	18,00 €
Spinatklößchen an zerlassener Butter, Salbei & Tomaten   1, 3, 7	16,00 €
Polenta Klößchen mit Salami-Ragout Sauce  1, 3, 7	16,00 €
Klöße an zerlassener Butter & Salbei  1, 3, 7, 12	16,00 €
Chicorée Ravioli mit Speck und Gemüse  1, 3, 7, 9, 12	16,00 €

ALLERGENE 1. Gluten | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Eier und Derivate | 4. Fisch und Derivate | 5. Erdnüsse und Derivate | 6. Soja und Derivate | 7. Milch und Milcherzeugnisse | 8. Nüsse und Derivate | 9. Sellerie und Derivate | 10. Senf 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. Lupine und Derivate | 14. Mollusken und Derivate.



Typische Gerichte



Vegetarische Gericht



Glutenfrei



SUPPEN

Tagessuppe		13,00 €
Klößchen in Rinderkraftbrühe	 1, 3, 7, 9, 12	16,00 €
Ravioli in Rinderkraftbrühe	1, 3, 7, 9	16,00 €
Gratinierte Zwiebelsuppe mit Trentingrana	 1, 7	16,00 €

HAUPTGERICHTE

Reh Gulasch mit Polenta	 1, 9	25,00 €
Gulasch auf "Trentiner Art" mit Polenta	 1, 9	20,00 €
Heimischer Almkäse im Ofen gebacken mit Polenta	   7	18,00 €
Käsepolenta mit Salami & sautierten Pilzen	 1, 7, 9	25,00 €
Polenta, Salami & Pilze	 1, 9	22,00 €
Polenta mit sautierten Steinpilzen und Pfifferlingen	  	20,00 €
Polenta mit Wurst	 1, 9	16,00 €
Schweinefilet mit Senf und polenta	1, 9, 10	25,00 €

VOM GRILL

Kalbsschnitzel mit Kartoffeln		22,00 €
Rindfleisch "Tagliata" (Scheiben), Parmesanraspeln, Balsamessig mit gegrilltem Gemüse	7	28,00 €
Rindfleisch mit gegrilltem Gemüse		35,00 €
"Tomahawk" Rinderrippe mit Gemüse und Kartoffeln (min. 2 Pers.)	€ 10/hg	
Chateaubriand, Gemüse vom Grill & Kartoffeln (min. 2 Pers.)	€ 18/hg	
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln	 1	28,00 €
Seesaiblingsfilet mit Spinat	   4	25,00 €

BEILAGEN

Gemischter Salat		6,00 €
Verschiedene Gemüse vom Grill		10,00 €
Gedämpftes Gemüse		8,00 €
Spinat in Almbutter oder natur	7	8,00 €
Sautierte Steinpilze	   9	12,00 €
Ofenkartoffeln oder Pommes frites		6,00 €
Polenta	 	6,00 €

ALLERGENE 1. Gluten | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Eier und Derivate | 4. Fisch und Derivate | 5. Erdnüsse und Derivate | 6. Soja und Derivate | 7. Milch und Milcherzeugnisse | 8. Nüsse und Derivate | 9. Sellerie und Derivate | 10. Senf 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. Lupine und Derivate | 14. Mollusken und Derivate.



Typische Gerichte



Vegetarisch Gericht



Glutenfrei

SUPER SALATE

Pradalago	12,00 €
Gemischter Salat, Kohl, gegrilltes Hähnchen, Walnüsse und Fenchelsamen 8	
Bellavista	12,00 €
Gemischter Salat, geräucherte Forelle, Tomaten, grüner Apfel und Pinienkerne 4, 8	
Rendena	12,00 €
Gemischter Salat, Julienne von Spressa und Speck, Birnen, Walnüsse 7, 8, 12	
Campiglio 	12,00 €
Gemischter Salat, gekochtes Ei, Trentingrana-Flocken, Kirschtomaten 7	
Italiana 	12,00 €
Gemischter Salat, Tomaten, Oliven, Mozzarella und Thunfisch 4, 7	

DESSERT

Süßigkeiten des Tages 1, 3, 7, 8	7,00 €
----------------------------------	--------

GEDECK PRO PERSON

Gedeck pro Person	3,00 €
-------------------	--------

BABY MENU

Pasta mit Tomatensauce 1	10,00 €
Pasta mit Fleischsauce 1	10,00 €
Minischnitzel mit Pommes frites 1, 2, 3, 4, 7, 14	15,00 €
Wurstel mit Pommes frites 1, 2, 3, 4, 7, 14	12,00 €
Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln 1, 2, 3, 4, 7, 14	12,00 €
Würstchen mit Polenta 12	12,00 €

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

ALLERGENE 1. Gluten | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Eier und Derivate | 4. Fisch und Derivate | 5. Erdnüsse und Derivate | 6. Soja und Derivate | 7. Milch und Milcherzeugnisse | 8. Nüsse und Derivate | 9. Sellerie und Derivate | 10. Senf 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. Lupine und Derivate | 14. Mollusken und Derivate.



Typische Gerichte



Vegetarisch Gericht



Glutenfrei