

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 €
Platte mit lokalen Aufschnitten und Kase (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 €
Penne mit Gemüsesauce 💜 1	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.







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 Goulasch mit Polenta # 1,9	25,00 €
Goulasch 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	
Chateaubriand, Gemüse vom Grill & Kartoffeln (min. 2 Pers.) € 18/hg Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln 1	28,00 €
<u> </u>	28,00 € 25,00 €
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln 🐔 1	
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln * 1 Seesaiblingsfilet mit Spinat * 4	
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln 1 Seesaiblingsfilet mit Spinat 1 BEILAGEN	25,00€
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln ** 1 Seesaiblingsfilet mit Spinat ** ** ** 4 BEILAGEN Gemischter Salat **	25,00 €
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln 1 Seesaiblingsfilet mit Spinat 1 BEILAGEN Gemischter Salat V Verschiedene Gemüse vom Grill V	25,00 € 6,00 €
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln ** 1 Seesaiblingsfilet mit Spinat ** ** 4 BEILAGEN Gemischter Salat ** Verschiedene Gemüse vom Grill ** Gedämpftes Gemüse **	25,00 € 6,00 € 10,00 € 8,00 €
Hirschkoteletts mit Blaubeermarmelade mit Kartoffeln ** 1 Seesaiblingsfilet mit Spinat ** ** 4 BEILAGEN Gemischter Salat ** Verschiedene Gemüse vom Grill ** Gedämpftes Gemüse ** Spinat in Almbutter oder natur 7	25,00 € 6,00 € 10,00 € 8,00 €

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.







SUPER SALATE

Pradalago Gemischter Salat, Kohl, gegrilltes Hähnchen, Walnüsse und Fenchelsamen 8	12,00 €
Bellavista Gemischter Salat, geräucherte Forelle, Tomaten, grüner Apfel und Pinienkerne 4,8	12,00 €
Rendena Gemischter Salat, Julienne von Spressa und Speck, Birnen, Walnüsse 7, 8, 12	12,00 €
Campiglio Gemischter Salat, gekochtes Ei, Trentingrana-Flocken, Kirschtomaten 7	12,00 €
Italiana Semischter Salat, Tomaten, Oliven, Mozzarella und Thunfisch 4,7	12,00 €
DESSERT	
Süßigkeiten des Tages 1,3,7,8	7,00 €
GEDECK PRO PERSON	
Gedeck pro Person	3,00 €
BABY MENU	3,00 €
<u> </u>	3,00 €
BABY MENU	<u> </u>
BABY MENU Pasta mit Tomatensauce 1	10,00 €
BABY MENU Pasta mit Tomatensauce 1 Pasta mit Fleischsauce 1	10,00 € 10,00 €
BABY MENU Pasta mit Tomatensauce 1 Pasta mit Fleischsauce 1 Minischnitzel mit Pommes frites 1, 2, 3, 4, 7, 14	10,00 € 10,00 € 15,00 €

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.





