

MENU A LA CARTE

Euro

Antipasti Vorspeisen Appetizers

Tartara di manzo del Renon, rape, mango, pane di farro e gelato alla senape (come secondo € 23)

Tartar vom Rittner Rind, Rübe, Mango, Dinkelbrot und Senfeis (als Hauptspeise € 23)

Local beef tartar from Renon, turnip, mango, spelt bread and mustard ice cream (as a main dish € 23)

19

Uovo bio dell'Alto Adige cotto a 64 gradi, crema di spinaci, tartufo nero estivo e baguette croccante

Bei 64 Grad gegartes Südtiroler Bio Ei, Spinatcreme, schwarzer Sommertrüffel und knuspriges Baguette

South Tyrolian organic egg boiled at 64 degrees, spinach cream, black summer truffle and crispy baguette

14

Tirsite affumicato, insalata liquida, crostini di pane e burro di noci

Geräucherte Buttermakrele, flüssiger Salat, Nussbutter und Brot-Croutons

Smoked escolar, liquid salad, nut butter and bread croutons

16

Primi Zwischengerichte First courses

„Schlutzkrapfen“ ripieni di ricotta e spinaci, burro di malga e parmigiano

Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta und Spinat, Almbutter und Parmesan

„Schlutzkrapfen“ stuffed with ricotta and spinach, butter and parmesan cheese

14

Crema di patate, speck e champignon

Kartoffelcreme, Speck und Champignon

Potato cream, bacon and champignon

13

Spaghetti alla chitarra, composta di pomodoro e basilico

Spaghetti alla Chitarra, Tomatenkompott und Basilikum

Spaghetti alla Chitarra, tomato compote and basil

14

Tagliatelle e tartufo nero estivo

Tagliatelle und schwarzer Sommertrüffel

Tagliatelle and black summer truffle

24

Spaghettone al curry verde, polpo e cuori di bue confit

Grüner Curry Spaghettone, Oktopus und confierte Ochsenherztomaten

Green curry scented spaghettone, octopus and beefsteak tomatoes confit

16

Ravioli di vitello, Lagrein, mirtilli e carote

Kalbs-Ravioli, Lagrein, Schwarzbeeren und Karotte

Veal ravioli, Lagrein, blueberries and carrots

17

Secondi Hauptgerichte Main courses

Punta di vitello cotta a bassa temperatura, mousseline di cipolla e purea di patate

Bei Niedertemperatur gegerter Kalbstafelspitz, Zwiebelmousseline und Kartoffelpüree

At low temperature cooked prime veal, onion mousseline and mashed potatoes

25

Salmerino della Val d'Ega, fondo di patate e pak choi

Saibling aus dem Eggental, Kartoffelfond und Pak Choi

Char from the Val d'Ega, potato stock and pak choi

26

Triglia imbottita, cicorietta ripassata e ceci

Gefüllte Seebarbe, gekochter Zichorie und Kichererbsen

Stuffed goatfish, stewed chicory and chickpeas

26

Dessert Dessert Desserts

Cre moso agli agrumi

Zitrusfrucht Cremoso

Citrus fruit cremoso

9

Crêpe suzette come una volta e gelato alla vaniglia mantecato al momento

Crêpe Suzette wie damals und frisch aufgeschlagenes Vanilleeis

Crêpe Suzette like long ago and freshly whipped vanilla ice cream

12

Giardino d'inverno

Wintergarten

„Giardino d'inverno“

11

Sorbetto rinfrescante a scelta

Erfrischendes Sorbet nach Wahl

Refreshing sorbet at your choice

2,50

Selezione di formaggi “Degust”

Degust“ Käselektion

„Degust“ cheese selection

15

Lunch cover charge € 1; dinner cover charge € 2,50

Opening hours: Monday to Saturday 12.00 p.m. – 2.30 p.m. and 7.00 p.m. – 10.30 p.m.; Sunday closed

Table reservations: T. +39 0471 311000, restaurant@laurin.it