



RESTAURANT\_BAR\_PIZZERIA\_APRÈS SKI\_MOUNTAIN CLUB





THE REAL ALPINE FEELING

AUS DER KÜCHE\_DALLA CUCINA\_FROM THE KITCHEN



## KALTE VORSPEISEN & SUPPEN\_ANTIPASTI & ZUPPE\_COLD STARTERS & SOUPS

### Grosser, bunter, gemischter Salat

serviert mit Hausdressing  
12,00 Euro

mit gegrillten Truthahnstreifen  
16,90 Euro ( C, D )

mit warmem Wintergemüse  
und Bergkräutersalat  
16,50 Euro ( C, D )

mit Thunfisch, gekochtem Ei  
und roten Zwiebeln  
16,50 Euro ( C, D )

**Unser Rindertartar (160 g)**  
mit frischer Kräutermayonnaise,  
gesalzener Butter, hausgemachter Focaccia  
21,00 Euro ( A, C, G, M )

**Gassl Brettl**  
Erlesenes aus der Südtiroler  
Räucherammer und Käsespezialitäten  
18,50 Euro ( A, G )

**Rinderkraftbrühe mit Speckknödel**  
11,00 Euro ( A, C, G )

**Frische hausgemachte  
Gemüsesuppe**  
10,50 Euro

### Insalatona mista grande

servita con dressing della casa  
12,00 Euro

con tacchino alla griglia  
16,90 Euro ( C, D )

con verdure invernali tiepide  
e insalata alle erbe di montagna  
16,50 Euro ( C, D )

con tonno, uovo sodo  
e cipolle rosse  
16,50 Euro ( C, D )

**La nostra tartara di manzo (160 gr)**  
con maionese alle erbe fresca, burro salato,  
focaccia fatta in casa  
21,00 Euro ( A, C, G, M )

**Tagliere misto**  
selezione altoatesina tra  
salumi e formaggi  
18,50 Euro

**Brodo di manzo con canederli di speck**  
11,00 Euro ( A, C, G )

**Minestrone di verdure**  
fresche e fatto in casa  
10,50 Euro

### Big mixed salad

served with house dressing  
12,00 Euro

with grilled turkey strips  
16,90 Euro ( C, D )

with warm winter vegetables  
and mountain herb salad  
16,50 Euro ( C, D )

with tuna, boiled egg  
and red onions  
16,50 Euro ( C, D )

**Our beef tartar (160 g)**  
fresh herb with mayonnaise,  
salted butter, homemade focaccia  
21,00 Euro ( A, C, G, M )

**Gassl board**  
assorted varieties of local  
cold cuts and cheeses  
18,50 Euro

**Beef broth with speck dumplings**  
11,00 Euro ( A, C, G )

**Fresh and homemade  
vegetable minestrone**  
10,50 Euro



## WARME VORSPEISEN\_PRIMI PIATTI\_WARM STARTERS

### Gassl Nudelpfandl

Penne mit Champignons, Tomaten,  
Sahne, Ragout, gemischter Aufschnitt  
**14,00 Euro ( A, G )**

### Hausgemachte Tagliatelle

mit Wildragout, Steinpilzen  
**17,50 Euro ( A, C )**

### Bergkräuterrisotto

mit Latschenkiefer und Frischkäse  
**14,90 Euro ( A, G )**

### Spaghetti

mit gemischten Meeresfrüchten  
und Tomaten  
**16,50 Euro ( A, B, D, R )**

### Südtiroler Käsepressknödel

mit Krautsalat  
**13,50 Euro ( A, C, G )**

### Gassl Nudelpfandl

penne con funghi, pomodoro,  
panna, ragù, salumi misti  
**14,00 Euro ( A, G )**

### Tagliatelle fatte in casa

ragù di selvaggina, porcini  
**17,50 Euro ( A, C )**

### Risotto alle erbe di montagna

con pino mugo e formaggio fresco  
**14,90 Euro ( A, G )**

### Spaghetti

ai frutti di mare misti  
e pomodoro  
**16,50 Euro ( A, B, D, R )**

### Canederli pressati

con insalata di crauti  
**13,50 Euro ( A, C, G )**

### Gassl Nudelpfandl

penne with mushrooms, tomato,  
cream, ragout, mixed cold cuts  
**14,00 Euro ( A, G )**

### Home-made tagliatelle

with game ragout, porcini mushrooms  
**17,50 Euro ( A, C )**

### Mountain herb risotto

with mountain pine and fresh cheese  
**14,90 Euro ( A, G )**

### Spaghetti

with mixed seafood  
and tomato  
**16,50 Euro ( A, B, D, R )**

### Pressed dumplings

with coleslaw salad  
**13,50 Euro ( A, C, G )**

Hausgemachtes Brot im Körbchen  
4,00 Euro

Cestino con pane fatto in casa  
4,00 Euro

Homemade bread in a basket  
4,00 Euro

## HAUPTSPEISEN\_SECONDI PIATTI\_MAIN COURSE

**Gebackener Brie-Käse**  
Kürbispüree, Salat und  
Wintergemüse, Preiselbeeren  
**19,50 Euro ( A, C, G )**

**Rindergulasch mit Speckknödel**  
**20,50 Euro ( A, C, G )**

**Wienerschnitzel vom Schwein**  
Pommes frites, Heidelbeeren  
**20,50 Euro ( A, C, G )**

**Röstkartoffeln, Spiegeleier**  
Speck, Zwiebeln  
**16,50 Euro ( A )**

**Tagliata oder Entrecôte vom Rind**  
auf Rucolabeet und Parmesan,  
mit mediterranem Gemüse und  
Kartoffelspalten  
**29,50 Euro ( G )**

**Formaggio brie fritto**  
puré di zucca, insalata e  
verdure invernali, mirtilli rossi  
**19,50 Euro ( A, C, G )**

**Gulasch di manzo con canederli di speck**  
**20,50 Euro ( A, C, G )**

**Cotoletta milanese di maiale**  
pommes frites, mirtilli  
**20,50 Euro ( A, C, G )**

**Patate saltate, uova all'occhio di bue**  
speck, cipolla  
**16,50 Euro ( A )**

**Tagliata o Entrecôte di manzo**  
su insalatina di rucola e grana,  
con verdure mediterranee e  
patate wedges  
**29,50 Euro ( G )**

**Fried brie cheese**  
mushed pumpkin, salad and  
winter vegetables, cranberries  
**19,50 Euro ( A, C, G )**

**Beef goulash with bacon dumplings**  
**20,50 Euro ( A, C, G )**

**Pork Wienerschnitzel**  
pommes frites, cranberries  
**20,50 Euro ( A, C, G )**

**Roast potatoes, fried eggs**  
speck, onion  
**16,50 Euro ( A )**

**Tagliata or Entrecôte of beef**  
salad with rocket and parmesan,  
with mediterranean vegetables and  
potato wedges  
**29,50 Euro ( G )**



## BEILAGEN ZUM TEILEN / CONTORNI DA DIVIDERE / SIDE DISHES TO SHARE

NEU!

**Nachos mit Chili-Dip**  
8,00 Euro

**Nachos con chili dip**  
8,00 Euro

**Nachos with chilli dip**  
8,00 Euro

NEU!

**Pommes frites**  
mit Trüffelsauce und Käse  
9,50 Euro

**Pommes frites**  
con salsa tartufo e formaggio  
9,50 Euro

**Pommes frites**  
with truffle sauce and cheese  
9,50 Euro

**Pommes frites**  
7,00 Euro

**Pommes frites**  
7,00 Euro

**Pommes frites**  
7,00 Euro

**Frittierte Kartoffelspalten / Wedges**  
7,50 Euro

**Spicchi di patate fritti / Wedges**  
7,50 Euro

**Fried potato wedges / Wedges**  
7,50 Euro

**Röstkartoffeln**  
6,00 Euro

**Patate saltate**  
6,00 Euro

**Roast potatoes**  
6,00 Euro

**Krautsalat**  
6,00 Euro

**Insalata di crauti**  
6,00 Euro

**Coleslaw salad**  
6,00 Euro

**Gemischter Salat**  
7,00 Euro

**Insalata mista**  
7,00 Euro

**Mixed salad**  
7,00 Euro

**Körbchen mit selbstgebackenem Brot**  
4,00 Euro

**Cestino con pane fatto in casa**  
4,00 Euro

**Basket with homemade bread**  
4,00 Euro

---



## BURGER

### Gassl Cheeseburger

Hausgemachtes Brot, Rindfleisch, Bergkäse, hausgemachte Sauce, Gurken, eingelegte Zwiebeln, Salat, serviert mit Pommes frites  
**19,50 Euro ( A, C, G, M )**

### Gassl-Deluxe-Burger

hausgemachtes Brot, Rindfleisch, knuspriger hausgemachter Speck, Spiegelei, Bergkäse, hausgemachte Sauce, Gurken, eingelegte Zwiebeln, Salat, serviert mit Trüffelpommes  
**24,50 Euro ( A, C, G, M )**

### Vegi Burger

hausgemachtes Brot, hausgemachter Gemüse-Patty, Bergkäse, hausgemachte Sauce, eingelegte Zwiebeln und Salat, serviert mit Pommes frites  
**17,50 Euro ( A, C, G, M )**

### Gassl Cheeseburger

pane fatto in casa, carne di manzo, formaggio di montagna, salsa fatta in casa, cetriolini, cipolle in agrodolce e insalata, servito con pommes frites  
**19,50 Euro ( A, C, G, M )**

### Gassl Deluxe Burger

pane fatto in casa, carne di manzo, speck croccante fatto in casa, uovo occhio di bue, formaggio di montagna, salsa fatta in casa, cetriolini, cipolle in agrodolce, insalata, servito con pommes frites al tartufo  
**24,50 Euro ( A, C, G, M )**

### Vegi Burger

pane fatto in casa, patty di verdure fatto in casa, formaggio di montagna, salsa fatta in casa, cipolle in agrodolce e insalata, servito con pommes frites  
**17,50 Euro ( A, C, G, M )**

### Gassl Cheeseburger

homemade bread, beef, mountain cheese, homemade sauce, cucumbers, pickled onion, salad, served with french fries  
**19,50 Euro ( A, C, G, M )**

### Gassl Deluxe Burger

homemade bread, beef, crispy homemade bacon, fried egg, mountain cheese, homemade sauce, cucumbers, pickled onion, salad, served with truffle fries  
**24,50 Euro ( A, C, G, M )**

### Vegi Burger

homemade bread, homemade vegetable patty, mountain cheese, homemade sauce, pickled onion and salad, served with french fries  
**17,50 Euro ( A, C, G, M )**



Das Fleisch wird medium gegart serviert.

La carne viene servita con cottura media.

The meat is served medium-cooked.

## KINDERGERICHTE\_MENU BAMBINI\_KID'S MENU

Pasta, Tomatensauce oder Fleischragout  
**9,00 Euro ( A, L )**

Wienerschnitzel vom Truthahn, Pommes frites  
**13,50 Euro ( A, C, G )**

Pasta, salsa al pomodoro o ragú  
**9,00 Euro ( A, L )**

Cotoletta milanese di tacchino, patatine fritte  
**13,50 Euro ( A, C, G )**

Pasta, tomato sauce or bolognese  
**9,00 Euro ( A, L )**

Turkey Wienerschnitzel, french fries  
**13,50 Euro ( A, C, G )**

## DESSERTS\_DOLCI\_SWEETS



**Mousse von weißer und dunkler Schokolade**  
im Glas serviert  
7,50 Euro ( C, G )

**Millefeuille mit Mascarponecreme**  
Aprikosenragout  
9,50 Euro ( A, C, G )

**Hausgemachtes Tiramisu**  
6,50 Euro



**Heiße Liebe**  
Heiße Himbeeren, Vanilleeis, Sahne  
7,50 Euro ( A, C, G )

**Hausgemachter Apfelstrudel**  
mit Mürbteig  
5,00 Euro ( A, C, G, H )

+ Vanilleeis 2,00 Euro  
+ Sahne 1,00 Euro

**Mousse al cioccolato bianco e fondente**  
servito nel bicchiere  
7,50 Euro ( C, G )

**Millefoglie con crema di mascarpone**  
ragù albicocca  
9,50 Euro ( A, C, G )

**Tiramisù fatto in casa**  
6,50 Euro

**Heiße Liebe**  
lamponi caldi, gelato alla vaniglia, panna  
7,50 Euro ( A, C, G )

**Strudel di mela fatto in casa**  
con pasta frolla  
5,00 Euro ( A, C, G, H )

+ gelato alla vaniglia 2,00 Euro  
+ panna 1,00 Euro

**White and dark chocolate mousse**  
served in a glass  
7.50 Euro ( C, G )

**Millefeuille with mascarpone cream**  
apricot ragout  
9,50 Euro ( A, C, G )

**Homemade tiramisu**  
6,50 Euro

**Heiße Liebe**  
hot raspberries, vanilla ice cream, cream  
7,50 Euro ( A, C, G )

**Homemade apple strudel**  
with shortcrust pastry  
5,00 Euro ( A, C, G, H )

+ vanilla ice cream 2,00 Euro  
+ cream 1,00 Euro

---

Wir sind bemüht, alle Gerichte frisch  
zuzubereiten, nur bei Bedarf  
verwenden wir Tiefkühlprodukte

Ci impegniamo a preparare tutti i piatti  
freschi, solo quando è necessario  
utilizziamo prodotti surgelati.

We strive to prepare all dishes fresh,  
only when necessary we use  
frozen products.



THE TRADITIONAL ITALIAN TASTE



Mozzarella

Wir verwenden für unsere Pizza  
ausschließlich Mozzarella aus  
**100% Südtiroler Milch.**

**100% Gentechnikfrei**  
**100% Milch aus Südtirol**  
**100% Geschmack**

Per le nostre Pizze utilizziamo  
esclusivamente Mozzarella di  
**100% Latte Alto Adige.**

**100% senza OGM**  
**100% Latte Alto Adige**  
**100% Bontá**

For our pizza we only use  
Mozzarella made from  
**100% South Tyrolean milk.**

**100% GMO-free**  
**100% Milk from South Tyrol**  
**100% Flavour**

## PIZZA BY GASL



### Frisch & lecker

Handgemacht\_hochwertige Zutaten  
frisch vom Holzofen  
Mehlqualität von „Rieper“

Unser Pizza-Team bereitet täglich frisches  
hausgemachtes Brot zu mit  
„lievito madre natural“ für Brotkörbe  
sowie Burger-Brot.

### fresca & gustosa

Fatto a mano\_ingredienti di qualità  
forno a legna  
Farina di alta qualità “Rieper”

Il nostro team di pizzaioli prepara ogni  
giorno pane fresco fatto in casa con „lievito  
madre naturale“ per cestini di pane e pane  
per hamburger.

### fresh & tasty

Handmade\_premium products  
wood stove  
High quality flour “Rieper”

Our pizza-team prepares fresh homemade  
bread daily with „lievito madre natural“  
for bread baskets and  
burger bread.

## EXTRAS

**0,50 – 3,50 Euro**  
Abzüge werden nicht verrechnet

Pizza glutenfrei  
**+ 2,00 Euro**

Büffelmozzarella  
**+ 2,00 Euro**

Laktosefreie Mozzarella  
**+ 2,00 Euro**

## EXTRAS

**0,50 – 3,50 Euro**  
Detrazioni non verranno calcolate

senza glutine  
**+ 2,00 Euro**

Mozzarella di Bufala  
**+ 2,00 Euro**

mozzarella senza lattosio  
**+ 2,00 Euro**

## EXTRAS TO ADD

**0,50 – 3,50 Euro**  
Deductions will not be charged

glutenfree  
**+ 2,00 Euro**

Buffalo mozzarella  
**+ 2,00 Euro**

lactofree mozzarella  
**+ 2,00 Euro**

## KLASSIKER

### Margherita

Tomaten, Mozzarella  
**8,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Thunfisch Zwiebel

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel  
**10,40 Euro** ( A, D, F, G, M )

### Schinken

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken  
**9,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Gemüse

Tomaten, Mozzarella,  
Gemüse der Saison, Parmesan  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Rohschinken

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken  
**11,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Calzone Klassisch

Mozzarella, gekochter Schinken,  
Champignon, extra Tomatensauce  
**10,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Filoncino Waldmeister

Mozzarella, Steinpilze,  
Speck, Brie, extra Cocktailsauce  
**12,60 Euro** ( A, F, G, M )

### Filoncino Veggy

Mozzarella, Spinat, getrocknete Tomaten,  
Paprikaschoten, Taggiasche Oliven,  
Parmesan, extra Cocktailsauce  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )



## CLASSICHE

### Margherita

pomodoro, mozzarella  
**8,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Tonno e cipolla

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla  
**10,40 Euro** ( A, D, F, G, M )

### Prosciutto Cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
**9,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Vegetariana

pomodoro, mozzarella,  
verdure miste di stagione, parmigiano  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Prosciutto Crudo

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  
**11,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Calzone classico

Mozzarella, Prosciutto cotto,  
champignon, extra salsa al pomodoro  
**10,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Filoncino Boscaiola

mozzarella, funghi porcini,  
speck, brie, extra salsa rosa  
**12,60 Euro** ( A, F, G, M )

### Filoncino Veggy

mozzarella, spinaci, pomodori secchi,  
peperoni e olive taggiasche, parmigiano  
grattugiato, extra salsa rosa  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

## CLASSIC

### Margherita

tomato sauce, mozzarella  
**8,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Tuna onions

tomato sauce, mozzarella, tuna, onions  
**10,40 Euro** ( A, D, F, G, M )

### Ham

tomato sauce, mozzarella, ham  
**9,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Vegetables

tomato sauce, mozzarella,  
seasonal vegetables, parmesan cheese  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Raw ham

tomato sauce, mozzarella, raw ham  
**11,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Classic Calzone

mozzarella, cooked ham,  
mushrooms, extra tomato sauce  
**10,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Filoncino Boscaiola

mozzarella, porcini mushrooms,  
speck, brie, extra pink sauce  
**12,60 Euro** ( A, F, G, M )

### Filoncino Veggy

mozzarella, spinach, sun-dried tomatoes,  
pepperoni and taggiasche olives,  
grated parmesan, extra pink sauce  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

## TRADITIONELLE

### Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken,  
Artischocken, Pilze, Oliven  
**11,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Teufelpizza

Tomaten, Mozzarella, Pfefferschoten, scharfe  
Salami, schwarze Oliven, Peperonata  
**11,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Golosa

Tomaten, Mozzarella,  
Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami  
**11,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Bauernpizza

Tomaten, Mozzarella,  
Zwiebel, Speck, Spiegelei  
**11,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Peperonata

Tomaten, Mozzarella, Peperonata, Zwiebel  
**10,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Napoli

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Origan  
**9,90 Euro** ( A, D, F, G, M )

### Valtellina

Tomaten, Mozzarella,  
Bündnerfleisch, Rauke, Parmesanspäne  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

### Bufalina

Tomaten, Büffelmozzarella,  
Cocktailtomaten, Basilikum  
**12,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Kronplatz

Tomaten, Mozzarella,  
Steinpilze, Speck, Gorgonzola  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

## TRADIZIONALE

### Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
carciofi, funghi, olive  
**11,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Diavola

pomodoro, mozzarella, peperoni lombardi,  
salamino piccante, olive nere, peperonata  
**11,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Golosa

pomodoro, mozzarella,  
spinaci, gorgonzola, salamino piccante  
**11,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Contadino

pomodoro, mozzarella,  
cipolla, speck, uovo all'occhio di bue  
**11,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Peperonata

pomodoro, mozzarella, peperonata, cipolla  
**10,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Napoli

pomodoro, mozz., capperi, acciughe, origano  
**9,90 Euro** ( A, D, F, G, M )

### Valtellina

pomodoro, mozzarella,  
bresaola, rucola, scaglie di parmigiano  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

### Bufalina

pomodoro, mozzarella di bufala,  
pomodorini, basilico  
**12,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Plan de Coronas

pomodoro, mozzarella,  
porcini, speck, gorgonzola  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

## TRADITIONAL

### Capricciosa

tomato sauce, mozzarella, ham,  
artichoke, mushrooms, olives  
**11,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Devil

tomato sauce, mozzarella, hot peppers,  
hot salami, black olives, peperonata  
**11,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Golosa

tomato sauce, mozzarella,  
spinach, gorgonzola, hot salami  
**11,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Farmer's

tomato sauce, mozzarella,  
onions, bacon, fried egg  
**11,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Peperonata

tomato sauce, mozzarella, peperonata, onions  
**10,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Napoli

tomato sauce, mozz., capers, anchovies, oregano  
**9,90 Euro** ( A, D, F, G, M )

### Valtellina

tomato sauce, mozzarella,  
air-dried meat, rocket, parmesan shavings  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

### Bufalina

tomato sauce, buffalo mozzarella,  
cherry tomatoes, basil  
**12,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Kronplatz

tomato sauce, mozzarella,  
porcini mushrooms, speck, gorgonzola  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

## SPEZIAL

### Fusa

Tomaten, Mozzarella,  
Scamorza, Radicchio, Speck  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

### Kik

Tomaten, Mozzarella,  
scharfe Salami, Spinat, Pilze,  
Spiegelei  
**12,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Gassl

Tomaten, Mozzarella, Peperoni,  
scharfe Salami, Oliven, gekochtes Ei  
**12,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Tiroler

Tomaten, Mozzarella,  
Kaminwurze, Pfifferlinge, Speck  
**12,40 Euro** ( A, F, G, M )

### Trüffelpizza

Büffelmozzarella, Trüffelcreme,  
Steinpilze, Speck, Basilikum  
**15,20 Euro** ( A, F, G, M )

### Balsamica

Tomaten, Büffelmozzarella,  
Cocktailtomaten, Rohschinken,  
Balsamico-Creme  
**14,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Calabrese

Tomaten, Büffelmozzarella, Nduja Salami,  
rote Zwiebel, Taggiasche Oliven  
**14,50 Euro** ( A, F, G, M )

## SPECIALI

### Fusa

pomodoro, mozzarella,  
scamorza, radicchio, speck  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

### Kik

pomodoro, mozzarella,  
salamino piccante, funghi, spinaci,  
occhio di bue  
**12,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Gassl

pomodoro, mozzarella, peperoni,  
salamino piccante, olive, uovo sodo  
**12,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Tirolese

pomodoro, mozzarella,  
salamino affumicato, finferli, speck  
**12,40 Euro** ( A, F, G, M )

### Tartufo

mozzarella di bufala, crema al tartufo,  
porcini, speck, basilico  
**15,20 Euro** ( A, F, G, M )

### Balsamica

pomodoro, mozzarella di bufala,  
pomodorini, prosciutto crudo,  
crema di balsamico  
**14,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Calabrese

pomodoro, mozzarella di bufala, Nduja,  
cipolle rosse, olive taggiasche  
**14,50 Euro** ( A, F, G, M )

## SPECIAL

### Fusa

tomato sauce, mozzarella,  
scamorza cheese, red endive, bacon  
**12,80 Euro** ( A, F, G, M )

### Kik

tomato sauce, mozzarella,  
hot salami, spinach, mushrooms,  
fried egg  
**12,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Gassl

tomato sauce, mozzarella, peppers,  
hot salami, olives, boiled egg  
**12,50 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Tyrolean

tomato sauce, mozzarella,  
smoked sausage, chanterelles, bacon  
**12,40 Euro** ( A, F, G, M )

### Tartufo

buffalo mozzarella, truffle sauce,  
porcini mushrooms, speck, basil  
**15,20 Euro** ( A, F, G, M )

### Balsamica

tomato sauce, buffalo mozzarella,  
cherry tomatoes, raw ham,  
balsamic sauce  
**14,50 Euro** ( A, F, G, M )

### Calabrese

tomato sauce, buffalo mozzarella, Nduja,  
red onion, taggiasche olives  
**14,50 Euro** ( A, F, G, M )



## SPEZIAL

### Frühlingspizza

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten,  
Parmesan, Basilikum  
**11,20 Euro** ( A, F, G, M )

## SPECIALE

### Primavera

pomodoro, mozzarella, pomodorini,  
parmigiano, basilico  
**11,20 Euro** ( A, F, G, M )

## SPECIAL

### Spring

tomato sauce, mozzarella,  
cherry tomatoes, parmesan cheese, basil  
**11,20 Euro** ( A, F, G, M )

---

## WEISSE PIZZA

### Carbonara

Mozzarella, Speck, Ei, Pfeffer, Parmesan  
**12,30 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Vital

Mozzarella, Zucchini, Philadelphia,  
Kirschtomaten, Bresaola, Basilikum,  
Parmesan  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Focaccia vegan

Zucchini, Taggiasche-Oliven, Artischocken,  
Radicchio, Pesto  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

## PIZZA BIANCA

### Carbonara

mozzarella, pancetta, uovo, pepe,  
parmigiano  
**12,30 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Vital

mozzarella, zucchini, Philadelphia,  
pomodorini, Bresaola, basilico, parmigiano  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Focaccia vegana

zucchini, olive taggiasche, carciofi,  
radicchio, pesto  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

## WHITE PIZZA

### Carbonara

mozzarella, bacon, egg, pepper, parmesan  
**12,30 Euro** ( A, C, F, G, M )

### Vital

mozzarella, courgettes, Philadelphia, cherry  
tomatoes, bresaola, basil, parmesan  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

### Vegan focaccia

courgettes, Taggiasche olives, artichokes,  
radicchio, pesto  
**12,90 Euro** ( A, F, G, M )

---

## PADELLINO

Der Teig besteht aus einer Mischung aus Dinkel- und Vollkornmehl, Gerste und gemischten Körnern. Diese Pizza zeichnet sich durch die doppelte natürliche Hefung in der klassischen Pfanne und das doppelte Backen aus, zuerst feucht und dann trocken im Ofen, sodass das Produkt außen knusprig und innen weich und schmelzbar ist.

### **Classico**

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, getrocknete Tomaten  
**11,80 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Valdaora**

Steinpilze, knuspriger Speck, Trüffelsauce, Gorgonzolafondue und Zwiebelpulver  
**15,20 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Zuccosa**

Kürbis und griechische Joghurtcreme, geräucherter Scamorza-Käse, Bresaola, Basilikumcreme und Rosmarinpulver  
**14,80 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Salmone**

Philadelphia, Räucherlachs, sonnengetrocknete Tomaten, Chilifäden, Schnittlauch und Zitronenzitrone  
**15,60 Euro** ( A, D, F, G, M, N )

## PADELLINO

Impasto con mix di farine tra farro e integrale, con orzo e semi misti, questa pizza si distingue per la sua doppia lievitazione naturale nel classico padellino e la sua doppia cottura dapprima con umidità e poi secca al forno così da rendere il prodotto croccante all'esterno e morbido e scioglievole al suo interno.

### **Classico**

pomodoro, mozzarella di bufala, pesto al basilico, pomodori secchi  
**11,80 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Valdaora**

funghi porcini, speck croccante, salsa di tartufo, fonduta gorgonzola e polvere di cipolla  
**15,20 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Zuccosa**

crema di zucca e yoghurt greco, scamorza affumicata, bresaola, crema di basilico e polvere di rosmarino  
**14,80 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Salmone**

philadelphia, salmone affumicato, pomodori secchi, fili di peperoncino, erba cipollina e citronette al limone  
**15,60 Euro** ( A, D, F, G, M, N )

## PADELLINO

Dough made with a mix of spelt and wholemeal flours, with barley and mixed seeds, this pizza is distinguished by its double natural leavening in the classic pan and its double baking, first with moisture and then dry in the oven so that the product is crispy on the outside and soft and meltable on the inside.

### **Classic**

tomato sauce, mozzarella, basil pesto and dried tomatoes  
**11,80 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Valdaora**

porcini mushrooms, crispy speck, truffle sauce, gorgonzola fondue and onion powder  
**15,20 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Zuccosa**

pumpkin cream and greek yoghurt, smoked scamorza cheese, bresaola, basil cream and rosemary powder  
**14,80 Euro** ( A, F, G, M, N )

### **Salmon**

Philadelphia salmon, smoked salmon, sun-dried tomatoes, chili pepper blades, chives and lemon citronette  
**15,60 Euro** ( A, D, F, G, M, N )



ENJOY THE TASTE OF WINE CULTURE



---


CH\_Chardonnay  
GW\_Gewürztraminer  
G\_Grenache  
N\_Nebbiolo  
CS\_Cabernet Sauvignon  
PR\_Primitivo

SB\_Sauvignon blanc  
PM\_Pinot Meunier  
CST\_Cinsault  
M\_Malbec  
LA\_Lagrein  
NA: Nero d'Avola

PB\_Pinot Bianco  
TS\_Trebbiano di Soave  
ME\_Merlot  
PN\_Pinot nero  
CF\_Cabernet franc

PG\_Pinot Grigio  
RIE\_Riesling  
PV\_Petit Verdot  
NA\_Nero d'Avola  
S\_Sangiovese

## SCHAUMWEINE\_VINI SPUMANTI\_SPARKLING WINE

		0,75 lt	1,5 lt
			
Prosecco_Alnè Extra Dry_La Tordera	IT_Veneto	25,00 Euro	
Schaumwein_Brut_Hartmann Lentsch CH	IT_Südtirol	42,00 Euro	
Comitissa_Pas Dosè Riserva_Lorenz Martini_CH PB PN	IT_Südtirol	46,00 Euro	
Schaumwein_Athesis Brut Rosé_Kettmair_PN CH	IT_Südtirol	46,00 Euro	
Trento DOC_Perlé brut_Ferrari_CH	IT_Trentino	65,00 Euro	
Trento DOC_Perlé Zero_Ferrari_CH	IT_Trentino	105,00 Euro	
Trento DOC_Rosé Riserva Piancastello_Endrizzi_PN CH	IT_Trentino	39,00 Euro	
Franciacorta_Berlucchi 61 Extra Brut_CH PN	IT_Lombardia	34,00 Euro	61,00 Euro
Franciacorta Berlucchi 61 nature_CH PN	IT_Lombardia	48,00 Euro	
Franciacorta_Cuvée Prestige Extra Brut_Ca' del Bosco_CH PN PB	IT_Lombardia	58,00 Euro	110,00 Euro
Champagne_Brut Réserve_Palmer_CH PN PM	FRA_Reims	60,00 Euro	
Champagne_Rosé Solera_Palmer_CH PN PM	FRA_Reims	74,00 Euro	
Champagne Ruinart "R" de Ruinart_CH PN	FRA_Reims	110,00 Euro	230,00 Euro
Champagne Ruinart rosé_CH PN PM	FRA_Reims	140,00 Euro	340,00 Euro
Champagne_Henriot Blanc de blanc_CH	FRA_Reims	74,00 Euro	
Champagne_Grand Brut_Perrier Jouet_PN PM CH	FRA_Épernay	105,00 Euro	
Champagne Belle Epoque 2014_Perrier Jouet_PM PN CH	FRA_Épernay	295,00 Euro	
Champagne Dom Perignon 2013_CH PN	FRA_Épernay	310,00 Euro	

## WEISSWEINE\_VINI BIANCHI\_WHITE WINE



0,75 lt

Lugana_Colli_Vaibò_TS_Cà del Prato	IT_Lombardia	25,00 Euro
Kerner_Strasserhof_Kloster Neustift	IT_Südtirol	28,00 Euro
Kerner_Pacherhof	IT_Südtirol	34,00 Euro
Sylvaner_Strasserhof	IT_Südtirol	29,00 Euro
Sylvaner_Praepositus_Kloster Neustift	IT_Südtirol	38,00 Euro
Weissburgunder_Ploetzner_Kellerei St. Pauls	IT_Südtirol	26,00 Euro
Weissburgunder_Praesulis_Gumphof	IT_Südtirol	38,00 Euro
Pinot Grigio_Alois Lageder	IT_Südtirol	27,00 Euro
Pinot Grigio_Sanct Valentin	IT_Südtirol	44,00 Euro
Müller Thurgau_Manni Nössing	IT_Südtirol	28,00 Euro
Grüner Veltliner_Pacherhof	IT_Südtirol	34,00 Euro
Grüner Veltliner_Federspiel Terrassen_Domäne Wachau	AUT_Wachau	42,00 Euro
Riesling_Kuenhof	IT_Südtirol	32,00 Euro
Riesling R_Köfererhof	IT_Südtirol	42,00 Euro
Riesling_Dr. Loosen QbA	DE_Mosel	25,00 Euro



## WEISSWEINE\_VINI BIANCHI\_WHITE WINE

		0,75 lt	1,5 lt
			
	Chardonnay_Altkirch_Schreckbichl	IT_Südtirol	26,00 Euro
	Chardonnay_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol	43,00 Euro
	Chardonnay_Troy_Kellerei Tramin	IT_Südtirol	112,00 Euro
	Chardonnay_Sofie_Manincor	IT_Südtirol	59,00 Euro
	Sauvignon_Floreado_Kellerei Andrian	IT_Südtirol	28,00 Euro
	Sauvignon_Prackfol_Wein.Werk	IT_Südtirol	36,00 Euro
	Sauvignon_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol	41,00 Euro
	Sauvignon blanc_Cloudy Bay	NZL_Wairau Valley	42,00 Euro
			80,00 Euro
	Gewürztraminer_Griesserhof_Wein.Werk	IT_Südtirol	35,00 Euro
	Gewürztraminer_Nussbaumer_Tramin	IT_Südtirol	46,00 Euro
	Cuvée_Elisa_Castel Salegg PG SV WB	IT_Südtirol	24,00 Euro
	Cuvée_Stoan_Tramin_CH SV WB GW	IT_Südtirol	46,00 Euro
	Cuvée_Dolomythos_RIE SB PG	IT_Südtirol	65,00 Euro
	Chablis_1er Cru_Fourchaume_Domaine William Fevre_CH	FRA_Bourgogne	64,00 Euro

## ROSEWEINE\_VINI ROSE\_ROSE WINE

	Rose_Kretzer_Larcherhof	IT_Südtirol	25,00 Euro
	Whispering Angel_Chateau d'Esclans_G CLT	FRA_Provence	43,00 Euro

## ROTWEINE\_VINI ROSSI\_RED WINE

			0,75 lt	1,5 lt
				
Vernatsch_Missianer_St. Pauls	IT_Südtirol	24,00 Euro		
St. Magdalener_Huck am Bach	IT_Südtirol	25,00 Euro		
Vernatsch_Gschleier Alte Rebe_Girlan	IT_Südtirol	32,00 Euro		
Blauburgunder_Mont MES_Castelfeder	IT_Südtirol	27,00 Euro		
Blauburgunder_Castel Salegg	IT_Südtirol	31,00 Euro		
Blauburgunder_Fuxleiten_Pfitscher	IT_Südtirol	36,00 Euro		
Blauburgunder_Riserva_Klosterhof	IT_Südtirol	46,00 Euro		
Blauburgunder_Trattmann_Girlan	IT_Südtirol	57,00 Euro	115,00 Euro	
Lagrein_Rubeno_Kellerei Andrian	IT_Südtirol	27,00 Euro		
Lagrein_OXS_Niklaserhof	IT_Südtirol	27,00 Euro		
Lagrein_Barbagol_Laimburg	IT_Südtirol	43,00 Euro		
Lagrein_Taber_Bozen	IT_Südtirol	71,00 Euro		
Merlot_Lason_Kaltern	IT_Südtirol	30,00 Euro		
Merlot_Siebeneich_Schreckbichl	IT_Südtirol	38,00 Euro		
Merlot_Brenntal_Kurtatsch	IT_Südtirol	56,00 Euro		
Cabernet_Riserva_Rottensteiner	IT_Südtirol	25,00 Euro		
Cabernet_Campaner_Kaltern	IT_Südtirol	31,00 Euro	62,00 Euro	
Cabernet_Sass Roa_Laimburg	IT_Südtirol	38,00 Euro		
 Cabernet Riserva_Wassererhof_Wein.Werk	IT_Südtirol	46,00 Euro		
Cabernet_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol	99,00 Euro		
Cuvée_Secondo_Peter & Sölva_ME LA CS	IT_Südtirol	32,00 Euro		
Cuvée_Reserve del Conte_Manincor_LA ME CA	IT_Südtirol	34,00 Euro		
Cuvée_Amistar_Peter & Sölva_ME CS CF LA	IT_Südtirol	53,00 Euro		



## ROTWEINE\_VINI ROSSI\_RED WINE



0,75 lt

Barbera d'Alba_G.D. Vajira	IT_Piemonte	32,00 Euro
Barolo_Serralunga d'Alba_Fontanafredda_N	IT_Piemonte	48,00 Euro
Barbaresco_Bordini_La Spinetta_N	IT_Piemonte	84,00 Euro
Chianti_Péppoli_Antinori_S	IT_Toscana	31,00 Euro
Chianti_Classico Riserva_Fattoria Poggerino_S	IT_Toscana	48,00 Euro
Insoglio del Cinghiale_Campo di Sasso_CS SY ME PV	IT_Toscana	39,00 Euro
Il Bruciato_Bolgheri_Guado al Tasso_Antinori_CS MS	IT_Toscana	44,00 Euro
Cont'Ugo_Bolgheri_Guado al Tasso_Antinori_M	IT_Toscana	75,00 Euro
Primitivo_Masseria Cervi_PR	IT_Puglia	24,00 Euro
Cuvée_Amongae_MsggioVini_NA_CS_ME	IT_Sicilia	24,00 Euro
Malbec Selection_Reserva_Terrazas de los Andes	ARG_Mendoza	32,00 Euro
Bordeaux_Château Cap de Faugeres_ME CF CS	FRA_Bordeaux	43,00 Euro

## DESSERTWEINE\_VINI DOLCI\_SWEET WINE



0,375 lt

Passito Kerner_Nectaris_Eisacktaler Kellerei	IT_Südtirol	49,00 Euro
Rosenmuskateller_Abtei Muri Gries	IT_Südtirol	41,00 Euro

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashew-Nüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

- A Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- B Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C Uova e prodotti a base di uova
- D Pesce e prodotti a base di pesce
- E Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F Soia e prodotti a base di soia
- G Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- L Sedano e prodotti a base di sedano
- M Senape e prodotti a base di senape
- N Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- O Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- P Lupini e prodotti a base di lupini
- R Molluschi e prodotti a base di molluschi

Our dishes and beverages can contain the following substances:

- A Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B Crustaceans and products thereof
- C Eggs and products thereof
- D Fish and products thereof
- E Peanuts and products thereof
- F Soybeans and products thereof
- G Milk and products thereof (including lactose)
- H Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- L Celery and products thereof
- M Mustard and products thereof
- N Sesame seeds and products thereof
- O Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P Lupin and products thereof
- R Molluscs and products thereof



Vegetarische Gerichte  
Piatti vegetariani  
Vegetarian dishes



Glutenfreie Gerichte  
Piatti senza glutine  
Gluten free dishes



Laktosefreie Gerichte  
piatti senza lattosio  
Lactose free dishes

---

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If you have allergies or intolerances to any of the substances listed, please let our staff know when ordering. They will be happy to provide you with more detailed information.

