

Alcohol Free

Spritz Zero	Crodino . Orange juice . Soda . Orange	6,00
Hugo Free		6,80
	Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling Elderflower . Soda . Fresh mint . Lime	
Sole Free	Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling . Passion fruit . Soda . Lime	6,80
Soft Mojito	Lime . Mint . Sugar syrup . Ginger Ale	7,00
Spritz Floreale		7,00
	Martini Floreale (< 0,5 % alc.) . Schweppes Indian Tonic . Orange	

Beers

Forst 1857 Helles	South Tyrol 0,33 l	5,20
Mendelbier Pale Ale	South Tyrol 0,33 l	6,00
Batzenbräu Dunkel	South Tyrol 0,33 l	6,00

Aperitifs

New Schwarz & Tonic	Vermouth Schwarzmutter . Tyrol Tonic	8,00
Americano	Carpano Punt e Mes . Campari . Soda	8,00
Negroni	Carpano Punt e Mes . Campari . Gin	9,50
Aperol Sour	Aperol . Lemon juice . Sugar syrup	7,00
Orange Hugo	Prosecco . Orange juice . Soda . Elderflower . Fresh mint	8,00
Sole	Prosecco . Passion fruit . Soda . Lime juice	6,80
Fiero & Tonic	Martini Fiero . Schweppes Indian Tonic	7,00

Cocktails

Apple Caipiroska		10,00
	Vodka . Lime juice . Sugar syrup . Apple juice	
Gin Basil Spritz		12,00
	Gin . Basil . Lime juice . Sugar syrup . Prosecco . Soda	

This week by the glass

Vino a calice questa settimana

South Tyrolean Sekt “Brut Nature” – <i>Winery Kaltern</i>	1 glass/calice	7,20
Franciacorta Ca’ del Bosco – Cuvée Prestige	1 glass/calice	11,00
Pinot Blanc “Luma” 22 – <i>Romen</i>	1 glass/calice	6,70
Pinot Bianco “Luma” 22 – <i>Tenuta Romen</i>		
Chardonnay “Lafóa” 23 – <i>Winery Schreckbichl</i>	1 glass/calice	8,40
Chardonnay “Lafóa” 23 – <i>Cantina Colterenzio</i>		
Sauvignon “Mock” 24 – <i>Winery Bozen</i>	1 glass/calice	5,00
Sauvignon “Mock” 24 – <i>Cantina Bolzano</i>		
Cuvée Blanc “Amos” 22 – <i>Winery Kurtatsch</i>	1 glass /calice	7,50
Cuvée Bianco “Amos” 22 – <i>Cantina Kurtatsch</i>		
Rosé “Merose” 24 – <i>Kornell</i>	1 glass /calice	5,00
Rosé “Merose” 24 – <i>Tenuta Kornell</i>		
Vernatsch “Upupa Red” 22 – <i>Abraham</i>	1 glass /calice	6,20
Schiava “Upupa Rosso” 22 – <i>Tenuta Abraham</i>		
Pinot Noir “Ludwig” 22 – <i>Elena Walch</i>	1 glass /calice	10,50
Pinot Nero “Ludwig” 22 – <i>Elena Walch</i>		
Lagrein “Turmhof” 23 – <i>Tiefenbrunner</i>	1 glass /calice	6,50
Lagrein “Turmhof” 23 – <i>Tiefenbrunner</i>		
Cabernet Riserva 21 – <i>Alois Lageder</i>	1 glass /calice	5,40
Cabernet Riserva 21 – <i>Alois Lageder</i>		

Appetizers

Antipasti

Appetizer Etagere Ambach (for 2)

p. pers. 30,00

- Fried calamari with wasabi dip and grilled scampo
- Home smoked Balik salmon, marinated tuna, caprese, melon and focaccia
- Carpaccio from South Tyrolean veal with parmesan and black truffle

Alzata di Antipasti Ambach (per 2 persone)

- Calamari fritti con dip al wasabi e scampo alla griglia
- Salmone Balik affumicato in casa, tonno marinato, caprese, melone e focaccia
- Carpaccio di manzo altoatesino con parmigiano e tartufo nero

Monkfish and salmon carpaccio

23,00

with passion fruit vinaigrette and spring roll

Carpaccio di coda di rospo e salmone

con vinaigrette al frutto della passione e involtino primavera

Organic beef tartare with three-mustard ice cream

28,00

and warm brioche

Tartare di manzo biologico con gelato ai tre tipi di senape e brioche calda

Small bruschetta variation

19,00

Variazione di bruschette

Crostini with hay milk mozzarella, bottarga

22,00

and anchovy fillets from the Cantabrian Sea in their tin

Crostini con mozzarella di latte fieno, bottarga

e filetti di acciughe del Mar Cantabrico nella loro latta

Tempura prawns with pineapple and Datterino tomato fond

23,00

Gamberi in tempura con ananas e fondo di pomodori datterini

Grilled octopus with fennel, fruit and black bread chips

25,00

Polpo alla griglia con finocchio, frutta e chips di pane nero

Starter

Primi

Cavatelli “allo scoglio” Cavatelli allo scoglio	25,00
Spaghetti chitarra with lobster Spaghetti chitarra con astice	28,00
“Schüttelbrot-Schlutzkrapfen” filled with ricotta, alpin cheese, brown butter and chieve Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di ricotta, formaggio d'alpeggio, burro nocciola, erba cipollina	18,00
Beetroot risotto with fresh goat cheese and black truffle Risotto alla barbabietola con caprino fresco e tartufo nero	20,00
Paccheri with Datterino tomatoes and stracciatella Paccheri con pomodori datterini e stracciatella	19,00
Tortelli filled with buffalo ricotta, wild broccoli and pecorino Tortelli ripieni di ricotta di bufala, broccoli selvatici e pecorino	21,00
Vegetable-coconut-curry cream soup with smoked salmon Vellutata di verdure, cocco e curry con salmone affumicato	15,00

Main courses

Secondi

Fillet of South Tyrolean beef with shallot sauce, hollandaise, parsley purée and wild broccoli in tempura Filetto di manzo altoatesino con salsa allo scalogno, salsa olandese, purè al prezzemolo e broccoli selvatici in tempura	40,00
Braised veal cheek with “Pressknödel”, Sauerkraut and Speck stripes Guancia di vitello brasata con canederli pressati, crauti e strisce di speck	34,00
Venison saltimbocca with juniper sauce, pumpkin purée, stuffed potato rösti and cranberries Saltimbocca di cervo con salsa al ginepro, purè di zucca, rösti di patate ripieni e mirtilli rossi	36,00
Goulash of South Tyrolean organic veal, pan-fried “Knödel” and pickled chanterelles Gulasch di vitello biologico nostrano con canederli arrostiti e finferli sott'olio	27,00
Grilled sea bass fillet with braised Datterino tomatoes, avocado, buffalo mozzarella and potato chips Filetto di branzino alla griglia con pomodori datterini brasati, avocado, mozzarella di bufala e chips di patate	35,00
Mixed grilled fish filets and vegetables (angler-fish, bass, turbot, scallops, scampo) Grigliata mista di pesce e verdure (coda di rospo, branzino, rombo, capasanta, scampo)	40,00
King prawns and fried calamari with melon and two types of sauces Gamberoni e calamari fritti con melone e due tipi di salse	28,00

Salad

Insalate

Mixed salad 12,00
Insalata mista

Our salad bowl with prawn skewer, avocado, 25,00
peach, strawberry, mozzarella, and exotic fruit dressing
La nostra insalatona con spiedino di gamberi, avocado,
pesca, fragola, mozzarella e dressing ai frutti esotici

Organic tomato salad with avocado, melon, cucumber, 20,00
Tropea onion, buffalo mozzarella, balsamic vinegar
and grissini with culatello
Insalata di pomodori biologici, avocado, melone, cetriolo,
cipolla di Tropea, mozzarella di Bufala, balsamico e grissini con culatello

For kids

Piatti per bambini

Penne / Spaghetti with ragout or tomato sauce 9,50
Penne / Spaghetti al ragù o al pomodoro

“Wienerschnitzel” from local veal saddle with fried potatoes, 20,00
homemade tomato ketchup and cranberry jam
Milanese di sella di vitello nostrano con le nostre patate fritte,
ketchup fatto in casa e marmellata di mirtilli rossi

Mixed ice cream 5,20
Gelato misto piccolo

Strawberries with vanilla ice cream 7,40
Fragole con gelato alla vaniglia

Desserts

(until 14.15 pm – fino alle ore 14.15)

Our vanilla ice cream with fresh fruit and berries (for 2 people) Il nostro gelato alla vaniglia con frutta fresca e frutti di bosco (per 2 persone)	p. P. / a p.	18,00
Pear sorbet with crème brûlée espuma Sorbetto di pera con spuma di crème brûlée		13,00
Our tiramisu-affogato Il nostro affogato al tiramisù		14,50
Chestnut, chocolate, mango, raspberry and meringue Castagna, cioccolato, mango, lampone e meringa		15,00
Crème brûlée with Val Venosta apricot ice cream Crème brûlée con gelato alle albicocche della Val Venosta		15,00

Dessertwine Vino da dessert

“Quintessenz” Passito 19 – <i>Winery Kaltern</i>	1 glass/calice	9,70
“Quintessenz” Passito 19 – <i>Cantina Caldaro</i>		

If certain substances cause you allergies or intolerances, please let us know when ordering.
Our staff will be glad to provide you with further information.

Our pasta and desserts are all homemade.
We only buy fresh ingredients, which we carefully select according to origin and season.
We process these ourselves and preserve or freeze them if necessary.
We only use frozen products when indispensable.*
We source meat, dairy products and eggs from both EU and non-EU countries.

Se certe sostanze vi provocano allergie o intolleranze, vi preghiamo di comunicarcelo
al momento dell'ordine. Il nostro staff sarà lieto di fornire ulteriori informazioni.

La nostra pasta e i nostri dolci sono fatti in casa.
Acquistiamo solo alimenti freschi, che vengono selezionati con cura
in base all'origine e alla stagionalità. Provvediamo personalmente alla
loro lavorazione e, dove necessario, alla loro conservazione anche
mediante abbattimento di temperatura.
Usiamo prodotti surgelati solo se necessario.*
Utilizziamo carne, latticini e uova provenienti da Paesi dell'UE e
da paesi extra UE.