

## Special Pizza 16,00€

All with / alle mit

Tomatoes (Piennolo) from Vesuvio Mountain (Neaples)

Piennolo помидоры от Vesuvio

1. VESUVIO (Burrata & Culatello del Sannio)

2. AMALFI (Bufala & anchiovis "Soles" / анчоусы „Soles“)

3. SECEDA (Straciatella, Finferli Mushrooms and crunchy Speck)

Норвежский копченый лосось

- |   |       |
|---|-------|
| 1. MARINARA   | 7,80  |
| Tomatosauce und garlic томатный соус и чеснок           |       |
| 2. MARGHERITA   | 8,50  |
| Tomatosauce mozzarella Томатный соус, моцарелла         |       |
| 3. NAPOLI anchovies анчоусы                             | 8,80  |
| 4. FUNGHI - Champignon шампиньоны                       | 8,80  |
| 5. PROSCIUTTO Ham ветчина                               | 8,80  |
| 6. SALAMINO Hot Salami горячая салями                   | 8,80  |
| 7. PROSCIUTTO FUNGHI                                    | 9,20  |
| Ham and Champignon ветчина, шампиньоны                  |       |
| 8. DIAVOLA  | 9,40  |
| Hot salami, peppers горячая салями, перец               |       |
| 9. CAPRICCIOSA  | 10,20 |
| Ham champignon artichokes ветчина, шампиньоны, артишоки |       |
| 10. QUATTRO STAGIONI                                    | 11,00 |
| Ham champignon artichokes anchovies                     |       |
| Ветчина, шампиньоны, артишоки, анчоусы                  |       |
| 11. ZINGARA   | 11,80 |
| Ham champignon peppers hot salami, artichokes           |       |
| Ветчина, шампиньоны, перцы, горячая салями, артишоки    |       |

PIZZA

PIZZE

12. TAMBRA Ham, garlic	Ветчина, чеснок	9,40
13. CHEF	Ham, hotsalami, egg	10,80
	Ветчина, горячая салями, яйцо	
15. SICILIANA	hot salami, capers, anchovies and olives	10,80
	Горячая салями, каперсы, анчоусы и маслины	
16. TONNO	Thunafisch тунец	10,40
17. TONNO E CIPOLLA	Thunafish Onions тунец, лук	10,80
18. TONNO E GORGONZOLA	Thunafish, Gorgonzola Cheese тунец, сыр Горгонзола	11,40
19. GORGONZOLA	Gorgonzola cheese сыр Горгонзола	9,80
20. OLYMPIA	Parma ham and Gorgonzola сыр Горгонзола, пармская ветчина	11,80
21. CRUDO	Parma Ham пармская ветчина	10,80
22. SPECK	Smoked Ham копченая ветчина	11,00
23. VIENNESE	Sausage колбаса	9,80
24. TIROLESE	Sausage smoked Ham копченая ветчина, колбаса	11,80
25. VERDURE	Vegetables овощи	12,40
26. PARMIGIANA	Egg plant and parma cheese баклажаны, пармский сыр	10,00
27. BIANCANEVE	Fresh cheese (no tomatoes) свежий сыр (без помидоров)	10,00
28. CALZONE	Ham and champignon ветчина, шампиньоны	11,40
29. BRIE E POMODORO	Brie Cheese and fresh Tomatoes сыр Бри, свежие помидоры	10,80

PIZZA

PIZZE

30. ITALIA	11,60
Brie cheese fresh tomatoes and rucola Сыр Бри, свежие помидоры, руккола	
31. BRESAOLA RUCOLA GRANA	12,80
"Bresaola" rucola and parma cheese Брезола, руккола и пармский сыр	
33. HAWAI	11,00
Ham and pineapples Ветчина, ананас	
34. CAPRESE	12,60
Real buffalo mozzarella and fresh tomatoes Моцарелла из буйволиного молока, свежие помидоры	
35. PORCINI Boletus Mushrooms	12,50
Белые грибы	
36. BOSCAIOLA	13,50
Boletus mushroom Smoked Ham белые грибы, копченая ветчина	
37. MARE	13,30
Seafood and mussels Морепродукты, мидии	
38. MARI e MONTI	14,20
Boletus mushroom, venison ham seafood and mussels Белые грибы, морепродукты, оленье ветчина, мидии	
39. CACCIATORA	14,20
Venison ham and mushrooms оленья ветчина и грибы	
40. 4 FORMAGGI with selection of 4 cheese	11,00
вида сыра	
42. CAMICIA	11,80
Fresh cheese champignon hot salami Свежий сыр, шампиньоны, горячая салями	
46. Filoncino PRIMAVERA	12,20
Vegetables, herbs cream fresh tomatoes parma cheese Овощи, соус из зелени, свежие помидоры, пармский сыр	
47. Filoncino CONTADINA	13,20
Ham, champignon Brie cheese and smoked ham Ветчина, шампиньоны, сыр Бри и ветчина	

PIZZA

FILONCINO

Bruschetta with tomatoes or mixed	Брускетта с помидорами	8,80
Flan from broccoli with on cheese cream and truffel	Брокколи Флан с сыром фондю и трюфелем	12,50
Piädina from the wood oven with Culatello Ham from the Sannio hills	Итальянская лепешка «Пьядина»с прошутто	15,20
Steak tartare with toasted bread	Тартар бифштек с сжаренным хлебом	15,00
Beef carpaccio with rucola and parma cheese	Карпаччо из говядины с пармезаном и рукколой	16,00
Goose fois gras with truffle on orange and with brioche bread	Гусиная печеньна, сали, маслом	17,00
Antipasto “Tambra” (2 pers.)	Буррата, моцарелла, Stracciatella и Culatello	24,00
6 selcted Spanish “Escala” anchovies with butter bread	Анчоусы из Испании, маслом, хлеб	12,00
Scallops of the Atlantic au gratin	Морские гребешки Атлантического моря запеченный с кусочками хлеба	7,50 / piece

## Soups

‘Speckknödel’ in buillon—клецки в бульоне	8,80
Potatoes soup with boletus mushrooms	11,80
Cream of Lobster Soup with Dill cream	14,00
суп Крем из омара с гренками	

Lasagne Bolognese 11,50

Лазанья с мясным соусом

Farmers maccheroni (speck, ragout, mushroom, cream) 11,50

Фермерские макароны (рагу, сливки, беконигрибы)

Home made Pappardelle with Porcini (local Mushroom) Sauce 13,80

Домашний Pappardelle с соусом Porcini (местный гриб) 13.80

Tagliatelle of Buckwheat with venison ragout cooked in red wine 14,80

Тальятелле из гречихи с рагу из оленины, приготовленной в красном вине

Potatoes gnocchi with cheese sauce and truffles 15,50

Картофельный кнедлик с сырным соусом и трюфелями



Lemon tagliolini 'Pasta di Aldo' 16,60

prepared in a traditional way with scallops

Лимонная Талиателле, приготовленная традиционным способом с гребешками

Black Ink Spaghetti with seafood and mussels 17,50

Чёрные спагетти с морепродуктами и мидиями

Bigger size +1,50

Добавка к основному блюду

Wiener-schnitzel“ with french fries 15,50  
Шницельскартофелемфри

Deer goulash with spinach spätzle and braised red cabbage 18,50  
Гуляшиз олениныскнедликами, шпинатом и красной тушеной капустой

Home made Tirolian Beef Burger with speck 19,80  
Домашний Гамбургер тирольской с беконом

Spare ribs, hot dip and potato 18,50  
Свинные ребрышки, горячий соус и картофель



Pork filet in mushroom sauce with tyrolean potato croquettes 19,50  
Филе с винными грибами и картофельными крокеттами

„The Raw Bis“  
Beef fillet tartare and carpaccio 22,00  
Филе тартар и карпаччо в одной тарелке

Sirloin steak with baked potatoes 22,50  
Антрекот из говядины с запеченным картофелем

Local South Tyrolean char fish with dill 25,00  
Местный южно-тирольский шар с укропом

Greek salad with Feta-cheese, olives and oregano 13,50  
Греческий салат, сыром фета, оливками и орегано

Salad „Nizzarda“ (Thunafish Egg, Onions, Olives, Cherrytomatoes) 13,50  
Салат Ниццарда (тунец, лук, яйца, оливки, помидор чики)

Every Wednesday - каждую среду

Fresh from oven pork leg with roasted potatoes and sauerkraut 15,40  
Голень свинины с квашеной капустой и жареным картофелем

White or black truffle ice cream Белое или черное мороженое трюфелей	6,00
Vanilla ice with toasted Pumpkinsseeds and oil Ванильное мороженое с тыквенными семечками	7,00
Hot raspberries with icecream and cream Горячая малина с ванильным мороженым и сливками	8,80
Tiramisú Тирамису	6,50
Pistachio panna cotta with fresh figs and chocolate Фисташковый панна Котта со свежим инжиром	7,80
Fried apple with vanilla sauce Оладьи из яблок с ванильным соусом	7,50
Creme Brule Крем-брюле	6,50
Home made cheese cake with wild berry coulis Домашний Cheesecake с диким ягодным кулисом	7,50
Cottages-cheese gnocchi with nougat filling on fruitsauce Творожные шарик и с ореховым шоколадом на фруктовом соусе	8,80
White chocolate mousse in glass with almond crumble Белый шоколадный мусс в стекле с миндалем	7,80
Mountain honey semif-freddo, torroncino and 'frutta sabbíata' Полу-холодный горный мед, нуга и «отшлифованные фрукты»	9,80

