

PATIO

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte.

Eating is a need, enjoying is an art.

– François de La Rochefoucauld –

PATIO

A LA CARTE

Antipasto

- Polenta-Carpaccio mit Burrata und Rauchlachs-Yuzu-Sauce 13[€] JFD
Artischocken nach Gärtnerinnenart mit handgehacktem Rindsfilet und Chili 15[€] FE
Calamari gefüllt mit Eismeergarnelen auf süß-saurer Caponata 14[€] HLB

Suppe

- Gazpacho 10[€] L
Klare Zucchini-Blütensuppe mit Gemüsewürfeln 10[€] L

Vorspeise

- Orecchiette aus geröstetem Hartweizen mit Zucchini und Schafsricotta 13[€] JD
Tortelli mit Salsiccia und Mangold 14[€] JD
Risotto mit Lagrein und Steinpilzen 15[€] D
Bavette mit Venusmuschel und Zucchini 15[€] JG

Hauptgang

- Lammkarree mit Salsa vom Vinschgauer Apfel, Linsen und Curry-Olivenöl 27[€] LN
Steinbutt auf mediterranem La Ratte-Kartoffelgröstl und Tomaten-Estragonsud 26[€] JFHND
Interpretation des Chefs vom "Vitello Tonnato" 26[€] IFDK
Tagliata vom Scottone Rind mit Polenta und Peperonata 25[€] JD

Dessert

- Panna Cotta mit Rosmarin, Murray River Salt und marinierten Datteln 8[€] JD
Ricotta- Sellerie-Mousse an Schokoladen-Ingwer-Sauce mit Passionsfrucht
und karamellisierter Baby-Banane 9[€] LDJ
Amalfizitrone trifft Schokolade 9[€] DEJ
Vinschgauer Apfel und Calvados 9[€] DEJ

Gedeck 2,50 Euro 🍷🍴🍷 #fourpointsbolzano

*Bitte informieren Sie uns wenn falls Sie an einer Allergie oder an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden Falls Sie an einer Lebensmittelallergie- und/oder Unverträglichkeit leiden, bitten wir Sie unser Personal bei der Bestellung zu informieren, sodass wir Sie bestmöglich beraten können. A-Peanuts, B-Treenuts, C-Lupin, D-Milk & Milk products, E-Eggs, F-Fish, G-Molluscs, H-Crustaceans, I-Soya, J-Cereals containing gluten, K-Sesame Seeds, L-Celery, M-Mustard, N-Sulphur Dioxide

PATIO

FISCH DEGUSTATIONSMENU

Vier Gänge 54€

I.

Polenta-Burrata-Carpaccio mit Rauchlachs-Yuzu-Sauce

II.

Bavette mit Venusmuschel und Zucchini

III.

Steinbutt auf mediterranem La Ratte-Kartoffelgröstl
und Tomaten-Estragonsud

IV.

Ricotta- Sellerie- Mousse an Schokoladen-Ingwer-Sauce
mit Passionsfrucht-Bananen

FLEISCH DEGUSTATIONSMENU

Vier Gänge 54€

I.

Artischocken nach Gärtnerinnenart mit rohem Rindfleisch und Chili

II.

Tortelli mit Salsiccia und Mangold

III.

Tagliata vom Scottone Rind mit Polenta Schnitte und Peperonata

IV.

Vinschgauer Apfel und Calvados