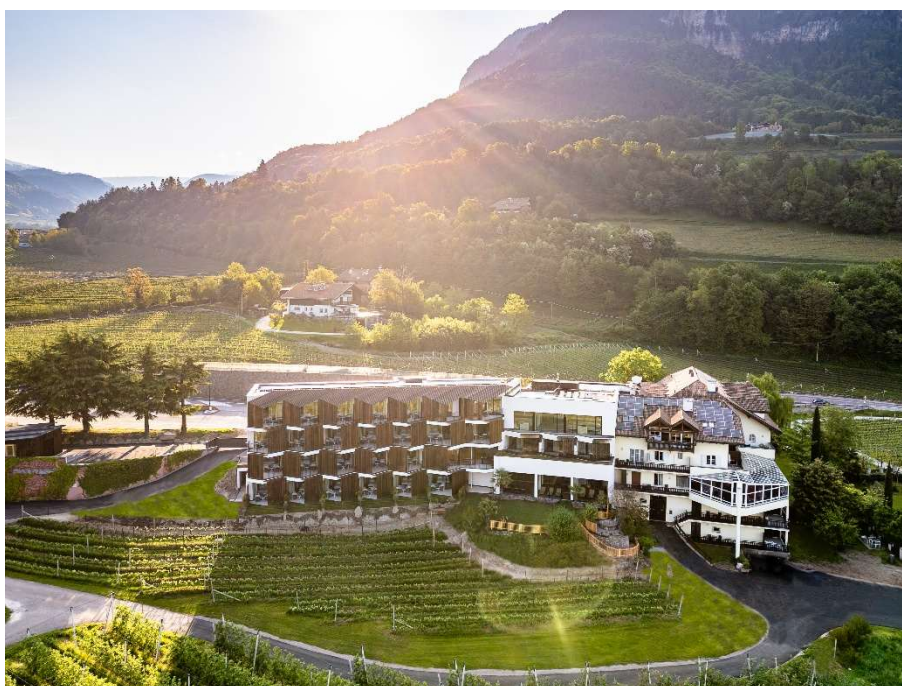


# Tenz

HOTEL & RESTAURANT



Wir wünschen guten Appetit!

Vi auguriamo buon appetito!





HOTEL & RESTAURANT

## Antipasti

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cocktail di gamberi 2.0 - gamberi alla griglia   maionese di datterini<br>cuore di lattuga   polvere d'arancia | 16,00 |
| Catalana di polpo   gelatina di mango piccante   albicocche   pinoli tostati<br>caviale di Campari             | 18,00 |
| Tacos di tartare di manzo 100 g maionese all'acciughe   pesca al rosmarino                                     | 16,50 |
| Carpaccio di melone   avocado   crudo di Parma   spuma di bufala                                               | 15,50 |
| La nostra carne salada, dressing alla senape e Trentin Grana                                                   | 15,50 |
| Speck del contadino con cetriolo e ricciolo di burro                                                           | 12,50 |
| Formaggi misti del caseificio di Cavalese con le nostre mostarde                                               | 16,00 |

## Primi piatti

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Crema di ortiche e spinaci con caprino fresco                                       | 10,00 |
| Ravioli di branzino e lime – pane tostato al limone – salsa ai datterini            | 17,00 |
| Risotto ai fichi – vongole – robiola                                                | 16,00 |
| Gnocchi di patate   vellutata di piselli   code di gamberi                          | 16,00 |
| Mezzelune di patate alla brace   ripieno di funghi   burro al fieno   Trentin Grana | 17,00 |
| Tagliolini allo zafferano   zucchine   salsiccia della tradizione                   | 15,00 |
| Tagliatelle allo Schüttelbrot fatte in casa al ragù di selvaggina                   | 15,50 |
| Maccheroni alla pastora   ragù di carne   pancetta   funghi   panna                 | 13,50 |

Im Bedarfsfalle verwenden wir Tiefkühlprodukte ~ Gedeck 2,50 €  
In caso di necessità usiamo prodotti surgelati ~ Coperto 2,50 €



HOTEL & RESTAURANT

## Kalte Vorspeisen

|                                       |                                                                                         |       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Garnelen – Cocktail 2.0</b>        | Garnelen vom Grill   Mayonnaise von Tomaten<br>Salatherz   Orangenpulver                | 16,00 |
| <b>Catalana vom Oktopus</b>           | Gelatine vom pikanten Mango   Aprikose  <br>getoastete Pinienkerne   Kaviar vom Campari | 18,00 |
| <b>Tacos vom Tartar (100 g)</b>       | Mayonnaise von Sardella   Pfirsich   Rosmarin                                           | 16,50 |
| <b>Carpaccio von Melone</b>           | Avocado   Rohschinken   Bufala Schaum                                                   | 15,50 |
| <b>Unsere Carne Salada</b>            | mit Senfdressing und Trentin Grana                                                      | 15,50 |
| <b>Bauernspeck</b>                    | mit Gurke und Butterröllchen                                                            | 12,50 |
| <b>Käse-Variation aus der Käserei</b> | von Cavalese mit unseren Moutarden                                                      | 16,00 |

## Warme Vorspeisen

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Brennnessel-Spinatcreme mit frischem Ziegenkäse</b>                     | 10,00 |
| <b>Ravioli vom Wolfsbarsch</b> und Limette   Sauce von Datteltomaten       | 17,00 |
| <b>Feigen – Risotto Carnaroli</b>   Venusmuscheln   Robiola                | 16,00 |
| <b>Kartoffelnocken auf</b> Erbsencreme   Garnelen                          | 16,00 |
| <b>Kartoffelteigtaschen</b>   Pilzfüllung   Heubutter   Trentin Grana      | 17,00 |
| <b>Tagliolini vom Safran</b>   Zucchini   Hauswurst vom heimischen Metzger | 15,00 |
| <b>Tagliatelle Schüttelbrot mit Wildragout</b>                             | 15,50 |
| <b>Maccheroni Hirten Art</b>   Ragout   Bauchspeck   Pilze   <b>Sahne</b>  | 13,50 |

Im Bedarfsfalle verwenden wir Tiefkühlprodukte ~ Gedeck 2,50 €  
In caso di necessità usiamo prodotti surgelati ~ Coperto 2,50 €



HOTEL & RESTAURANT

## Secondi piatti

**Vitello Tonnato Invertito** 28,00

tonno scottato | maionese di vitello | capperi fritti | sedano marinato | olio al prezzemolo

**Gulasch di cervo al Pinot Nero | canederli allo speck** 27,00

**Guancette di maiale brasate** con purè di sedano rapa 26,50

**Filetto di manzo** al pepe verde con patate saltate 34,00

**Milanese di vitello** con patate saltate e mirtillo rosso 25,00

**Tagliata di vitello 200 g**

millefoglie di patate | mostarda frutti di bosco | burro salato 32,00

**Caesar Salad** | petto di pollo alla griglia | crostini di pane | grana | dressing 22,50

**Insalatona** di lattuga e misticanza feta | mango | anguria |

dressing yogurt greco | semi di zucca e girasole 17,50

## Vegano

**Tagliata vegana** | rucola e pomodorino | insalatina di verdure julienne 24,00

## Contorni

Insalata verde di stagione 7,00

Insalata mista di stagione 7,00

Verdure miste al vapore 9,00

Verdure alla griglia 11,00

Patatine fritte 7,00



HOTEL & RESTAURANT

## Hauptgerichte

|                                                                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Vitello Tonnato verkehrt</b>                                                                                                                          | 28,00 |
| Thunfisch kurz gebraten   Mayonnaise vom Kalb   Kapern   Petersilienöl                                                                                   |       |
| <b>Gulasch vom Hirsch</b>   Blauburgundersauce   Speckknödeln                                                                                            | 27,00 |
| <b>Schweinswangen</b> <b>gegart</b> mit Sellerieknollenpüree                                                                                             | 26,50 |
| <b>Filet vom Rind</b> mit Pfeffersauce und Röstkartoffeln                                                                                                | 34,00 |
| <b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren                                                                                     | 25,00 |
| <b>Tagliata vom Kalb 200 g</b>                                                                                                                           |       |
| Blätterteigkartoffel   Waldfrüchte Moutarde   gesalzene Butter                                                                                           | 32,00 |
| <b>Caesar Salad</b>   Hühnerbrust vom Grill   Croutons   Parmesan   Dressing                                                                             | 22,50 |
| <b>Großer Salatteller   Kopfsalat und Blattsalat</b>   Feta   Mango   Wassermelone  <br>Dressing aus griechischem Joghurt   Kürbis- u. Sonnenblumenkerne | 17,50 |

## Vegano

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Vegane Tagliata</b>   Rucola   Kirschtomaten   Gemüsejulienne | 24,00 |
|------------------------------------------------------------------|-------|

## Beilagen

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Saisonaler grüner Salat       | 7,00  |
| Gemischter Salat der Saison   | 7,00  |
| Gedünstetes Gemüse der Saison | 9,00  |
| Grillgemüse                   | 11,00 |
| Pommes frites                 | 7,00  |



HOTEL & RESTAURANT

## Dolci

|                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Soufflé alla pesca</b> e rosmarino (8 minuti)                               | 9,00 |
| <b>Pavlova</b>   chantilly al caprino   albicocca   frutti di bosco            | 9,00 |
| <b>Semifreddo</b>                                                              | 9,00 |
| Cioccolato mono origine Vietnam   susine e ginepro   crumble al grano saraceno |      |
| <b>Rabarbaro</b>   kefir di malga   sbrisolona con mandorla                    | 9,00 |
| <b>Tiramisù tradizionale</b> fatto in casa                                     | 7,00 |
| <b>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</b>                                  | 8,00 |
| <b>Strudel di mele</b> con pasta frolla fatto in casa con salsa alla vaniglia  | 6,50 |

Im Bedarfsfalle verwenden wir Tiefkühlprodukte ~ Gedeck 2,50 €  
In caso di necessità usiamo prodotti surgelati ~ Coperto 2,50 €