

Lasciatevi sorprendere da Mirko & il suo team di cucina:

Menu Sichelburg a sorpresa 3 portate	€ 54.00	(menù a base di pesce € 58.00)
Menu Sichelburg a sorpresa 4 portate	€ 66.00	(menù a base di pesce € 72.00)
Menu Sichelburg a sorpresa 5 portate	€ 81.00	(menù a base di pesce € 87.00)

*I menù a 4 o 5 portate possono essere ordinati entro le ore 13.15 / ore 21
(il menù deve essere uguale per tutti gli ospiti del tavolo).*

Oppure scegliete à la carte:

PIATTI TIPICI

Frittelle di patate con crauti pusteresi prosciutto di manzo nostrano affumicato in casa	€ 15.90
Mezzelune tirolesi di farina di segale con ripieno di spinaci e ricotta dal forno burro fuso scaglie di formaggio	€ 15.80
Cotoletta di vitello sudtirolese alla milanese patatine fritte oppure patate saltate marmellata di mirtilli rossi	€ 29.00
Rosticciata di stinco di maialino da latte brasato con patate piccole speck croccante anelli di cipolla fritti insalata di crauti marinati	€ 24.50

RESTAURANT 
sichelburg



**Pane di alta qualità e due creme da spalmare:
Euro 4.00 a cestino**

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

ANTIPASTI

Variazione di piccoli antipasti *(minimo 2 persone)*

frittella di patate con crauti

tartare di manzo in cono di pasta filo

vellutata di asparagi e aglio orsino con gambero saltato

,tirtel' di segale biologica | speck fatto in casa

piccolo tartellette con cetriolo all'arancia e hummus di ceci

pane tipico

€ 26.50 a pers.

Tartara di bue della Val Casies speziata

mozzarella di bufala | crumble di pane pusterese

gelato di quattro tipi di senape

focaccia tostata

€ 22.50 (come antipasto, ca. 160 g)

€ 29.50 (come secondo, ca. 220 g)

Sashimi di salmone scozzese

variazione di carote | curry thailandese verde

avocado | dashi beurre blanc

€ 22.50

Polpo tiepido brasato

duetto di patate del maso "Perntalerhof" | polvere di pomodoro

pignoli | spinacini | chips di ciabatta all'olio d'oliva

€ 21.50

„Anchoa Nardin“

filetti d'acciughe di altissima qualità della famiglia Nardin

serviti con bruschetta croccante e burro francese

€ 14.50

Insalata mista

€ 7.00

ZUPPE

Vellutata di asparagi e aglio orsino

uovo di quaglia | gnocchetti di ricotta | asparagi bianchi

€ 14.50

Zuppa Tom Kha Gai *(zuppa asiatica di latte di cocco e citronella)*

alghe Wakame | verdura asiatica

gambero argentino | pasta Soba

€ 14.90

PRIMI

Cavatelli al limone fatti in casa

cozze e vongole | gambero e brodo di gamberi
datterini | olive Taggiasche

€ 19.50

Taglierini all'aglio orsino e pesto

stracciatella di burrata | salsa puttanesca
salmerino marinato "Trota Oro"

€ 19.00

Polpettine di patate ripiene e confit di coscia d'anatra

crema di spinaci | speck d'anatra | pera
pesto di Gremolata | pane croccante pusterese

€ 18.90

*I primi possono essere ordinati anche come piatto abbondante,
supplemento € 3.50.*

SECONDI

Filetto di rombo arrostito

involtino primavera fatto in casa | ragù di pomodori secchi e peperoni
melanzane | Pimentos de Padron *(tipo di peperone spagnolo)*

€ 33.50

Filetto di vitello e gambero alla griglia

cardoncelli *(funghi)* dal maso Kirnighof
asparagi bianchi | zucchine | polpettina alle mandorle

€ 35.50

Ribeye di manzo sudtirolese

topinambur | asparagi verdi | scalogni
chimichurry al crescione *(salsa di erbe alpine)*

€ 36.50

Per 2 persone:

- T-Bone Steak di giovenca polacca (ca. 1.2 kg)

Serviamo il T-Bone Steak in due portate; prima il filetto morbido
e dopo il roastbeef

€ 10.50 / 100g

- Tomahawk di bue irlandese 'Hereford' (ca. 1 kg)

Il tomahawk é noto per la sua marmorizzazione fine

€ 10.50 / 100g

La T-Bone ed il tomahawk vengono servite con i contorni seguenti:
verdura mista | patate pusteresi | salsa barbecue
salsina di panna acida | sale di cumino nero