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 20.30
(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

Canederli pressati al formaggio grigio pusterese
insalata di crauti al cumino | olio all'erba cipollina — € 15.60

Mezzelune tirolesi di farina di segale
con ripieno di spinaci e ricotta dal forno
burro fuso | scaglie di formaggio — € 16.30

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 pusteresi e maggiorana
speck croccante | anelli di cipolla fritti | insalata di crauti marinati — € 26.50

RESTAURANT sichelburg
www.sichelburg.it

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 carote e noce di cocco con gambero saltato
‚tirtel' di segale biologica | speck fatto in casa
piccolo tartellette con carpino "Goasglick", mostarda di fichi, mandorle
pane tipico € 26.50 a pers.

Tartara di bue della Val Pusteria speziata
mozzarella di bufala | crumble di pane pusterese
gelato di quattro tipi di senape
focaccia tostata € 24.50 (come antipasto, ca. 160 g)
€ 32.50 (come secondo, ca. 220 g)

Tataki di salmone norvegese Bömlö
carota | curry tailandese verde | avocado
salsa di noce di cocco al coriandolo € 22.50

Duetto di asparagi e burratina Pugliese
punte di asparagi e insalata di asparagi
tuorlo marinato | espuma di salsa bolzanina | crescione € 22.50

„Anchoa Nardin"
filetti d'acciughe di altissima qualità della famiglia Nardin
serviti con bruschetta croccante e burro francese € 14.50

Insalata mista € 7.50

RESTAURANT
sichelburg
www.sichelburg.it

ZUPPE

Vellutata di asparagi bianchi
mela Granny Smith | uovo di quaglia
olio di aglio orsino | crôutons di pane nero € 14.90

Zuppa di carote, noce di cocco e curry tailandese
gambero saltato | porro
funghi Shiitake | carota glassata € 14.90

PRIMI

Cavatelli al limone fatti in casa
cozze e vongole | gambero e brodo di gamberi
datterini | olive Taggiasche € 19.50

Pasta Calamarata "Benedetto Cavalieri"
crema di pomodori tostati | stracciatella di burrata
olio al basilico | fiore di zucchine € 18.70

Mezzelune di patate pusteresi e crescione
ripieno di guancia di bue brasata
asparagi verdi | gremolata ai semi di girasole € 18.90

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

SECONDI

Medaglione di lucioperca alla griglia
piselli freschi | olio all'aglio orsino | patate nuove
asparagi bianchi di Rovigo € 34.50

Petto d'anatra Barbarie
cicoria alle spezie brasata | krapfen con patate, speck e porro
duetto di sedano | salsa teriyaki € 33.50

Entrecôte di manzo Black Angus
crosta di prezzemolo e pepe verde | carota x2
polpettina di mandorle | broccoli selvatico € 36.50

<u>Per 2 persone:</u>

- **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

RESTAURANT sichelburg www.sichelburg.it