



ANTICO POZZO

RISTORANTE & PIZZA

MENÙ PASQUA





ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Medaglioni di rana pescatrice su asparagi e salsa Bolzanina

Seeteufelmedaillons auf Spargel und Bolzanina-Sauce
Monkfish medallions on asparagus and Bolzanina sauce

Intolleranze / Intolerances 3 - 4 - 10

€ 17,00

Carpaccio di stinco cotto di vitello con sedano, carote e tartufo bianchetto

Gebratenes Kalbshaxen-Carpaccio mit Sellerie, Karotten und Bianchetto-Trüffel
Cooked veal shank carpaccio with celery, carrots, and bianchetto truffle

Intolleranze / Intolerances 9 - 10

€ 16,00

Carciofo ripieno di verdure e feta Greca di soia su salsa al curry

Mit Gemüse und griechischem Feta gefüllte Artischocken Soja in Currysauce
Artichoke stuffed with vegetables and Greek feta soy in curry sauce

Intolleranze / Intolerances 6 - 7 - 9

€ 15,00

PRIMI

ERSTE GÄNGE – FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù di faraona con scorzanera croccante

Tagliatelle mit Perlhuhnragout und knusprigen Schwarzwurzeln
Tagliatelle with guinea fowl ragù and crispy salsify

Intolleranze / Intolerances 1 - 3 - 9 - 10

€ 15,00



**Risotto agli asparagi bianchi di Zambana
con nocciole e tartufo bianchetto**

Risotto mit weißem Zambana-Spargel mit Haselnüssen und Bianchetto-Trüffel
Risotto with Zambana white asparagus with hazelnuts and bianchetto truffle

Intolleranze / Intolerances 7 - 8 - 9

€ 17,00

**Tortelloni ripieni con Lavarello su crema di
carciofi, menta e pomodorini confit**

Tortelloni gefüllt mit Weißfisch auf einer Creme aus Artischocken,
Minze und konfierten Tomaten

Tortelloni stuffed with whitefish on a cream of artichokes, mint, and confit tomatoes

Intolleranze / Intolerances 1 - 3 - 4 - 7

€ 16,00

SECONDI

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

**Millefoglie di vitello al Trentingrana, pomodoro
e avocado con terrina di patate**

Kalbs-Millefeuille mit Trentingrana-Käse und Tomaten und Avocado mit Kartoffelterrinerie

Veal millefeuille with Trentingrana cheese, tomato and avocado with potato terrine

Intolleranze / Intolerances 7 - 9 - 10

€ 23,00

**Capretto della Val Venosta al forno con
polentina di Storo**

Gebackene Venosta-Ziege mit Stori-Polenta

Baked Venosta Valley goat with Storo polenta

Intolleranze / Intolerances 7 - 9

€ 21,00


**Trancio di ricciola in crosta di olive su
guazzetto di pomodorini e basilico**

Mit Olivenkruste überbackenes Amberjack-Steak auf einer Sauce aus
Kirschtomaten und Basilikum.

Olive-cruste amberjack steak on a cherry tomato and basil sauce

Intolleranze / Intolerances 4 - 9

€ 22,00





ANTICO POZZO

RISTORANTE & PIZZA

I PIÙ SINCERI AUGURI DI BUONA PASQUA

Coperto € 2,00

Gedeck

Cover

