Secondi Hauptgerichte Second course

PIATTO LADINO (POLENTA, PASTIN, FORMAGGIONE E FUNGHI MISTI) LADINISCHE SPEISE (POLENTA, PASTIN, KÄSE VOM GRILL UND GEMISCHTEN PILZEN) LADIN COURSE (POLENTA, PASTIN, GRILLED CHEESE AND MIXED MUSHROOMS)	€ 20,00
COSTOLETTE DI CERVO GLASSATE ALL'AMARONE ED ARANCIO GLASIERTE HIRSCHKOTELETT MIT "AMARONE" WEIN UND ORANGE GLAZED VENISON CUTLETS WITH "AMARONE" WINE AND ORANGE	€ 25,00
GOULASH DI CAPRIOLO, POLENTA E CANEDERLO REH GULASCH, POLENTA UND TYROLO KNÖDEL VENISON GOULASH, POLENTA AND TYROLO DUMPLING	€ 24,00
ROASTBEEF RUSTICO SCOTTATO ALLA BRACE SU PRATO DI RUCOLA ROAST BEEF VOM GRILL ÜBER RUCOLA SALAT GRILLED ROAST BEEF WITH ROCKET	€ 17,00
FORMAGGIONE CON VERDURE GRIGLIATE E POLENTA KÄSE VOM ROST MIT GEGRILLTE GEMÜSE UND POLENTA GRILLED CHEESE WITH GRILLED VEGETABLES AND POLENTA	€ 17,00
TAGLIATA DI MANZO GRIGLIATA CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO GEGRILLTE RINDERBRATEN AUF "ROBESPIERRE" ART MIT RUCOLA SALAT UND PARMISAN KÄSE GRILLED BEEF "ROBESPIERRE" STYLE WITH ROCKET AND PARMISAN CHEESE	€ 22,00
SPIEDINO MISTO DI CARNI E VERDURE GRIGLIATE GEGRILLTEN SPIEBCHEN MIT POLENTA GRILLED MEAT BROCHETTE WITH POLENTA	€ 22,00
FILETTO DI MANZO ALL'OLIO AROMATIZZATO COTTO ALLA BRACE RINDERFILETT VOM GRILL MIT AROMATISIERTEN OEL GRILLED BEEF FILLET WITH FLAWORED OIL	€ 26,00
FILETTO DI MANZO AI VARI SAPORI: AL PEPE ARLECCHINO, AL PORCINO TARTUFO, FASCIATO CON LARDO E ROSMARINO, AL GORGONZOLA E SCAGLIE DI FODOM, AL BALSAMICO CON PROFUMO DI FIENO	€ 32,00
RINDERFILET AUF GEMISCHTEN AROMEN: MIT GEMISCHTEN PFEFFERN, GETRÜFFELTEM STEINPILZ, SCHWEINESPECK UND ROSMARIN, BLAUSCHIMMELKÄSE UND FODOM- KÄSE, MIT BALSAMIC ESSIG	
GRILLED BEEF FILLET WITH MIXED FLAVORS: WITH MIXED PEPPER, TRUFFLED MUSHROOM, WITH PIG FAT AND ROSEMARY, BLUE CHEESE AND FODOM CHEESE, BALSAMIC VINEGAR	
GRIGLIATA MISTA DI CARNI, VERDURE E FORMAGGI (MIN. 2 PERSONE)	€ 26,00

