

CIAMPOLIN RESTAURANT

FIRST COURSES

- Potatoes gnocchi stuffed with "Puzzone di Moena" cheese and nuts covered in melted butter and poppy seeds with cabbage salad and crunchy Speck
- Kartoffelgnocchi gefüllt mit Stinktier von Moena und Nüsse mit geschmolzener Mohnbutter, Krautsalat mit knusprigem Speck € 14,00
- Homemade Tortelli with Porcino mushrooms on a ricotta and honey sauce
- Steinpilze hausgemachte Tortelli mit Ricotta und Honig € 14,00

GRILLED MAIN COURSES

- Wagyu Hamburger from a Sud Tyrol farm with homemade bread and French fries
- Wagyu Hamburger aus Südtirol mit hausgemachtem Brot und Pommes Frites € 25,00
- Deer steak with pears and cranberry jelly
- Hirschschnitt mit Birnen und Johannisbeermarmelade € 30,00
- Larded beef fillet (Carlo's beef)
- Rinderfilet (Carlo's Beef) € 30,00
- Mini Tomahawk (Carlo's beef) 500-600gr
- Mini Tomahawk (Carlo's Beef) 500-600 gr € 8,00 per hectogram/pro Stück
- Bavetta, Beef Flank steak 700-800gr
- Bavetta, Flank Steak Rindfleisch € 8,00 per hectogram/pro Stück
- Grilled sliced beef on a bed of arugula and Parmesan cheese chips
- Rindschnitt mit Rucola und Grana-Käse-Splitter € 25,00

CIAMPOLIN RESTAURANT

Grilled Spareribs with barbecue sauce

Spare ribs (Schweinekoteletts) gegrillt mit Barbecue-Sauce € 18,00

Grilled lamb chops

Lammkoteletts vom Grill € 18,00

Grilled cockerel

Hähnchen vom Grill € 18,00

Vegetarian dish, grilled cheese with a side of vegetables

Vegetarisches Gericht, gegrillter Käse mit gegrilltem Gemüse € 20,00

Board of local cheeses served with fruit jams

Lokale Käseplatte mit Fruchtarmelade € 15,00

Board of speck and pickles

Tirober Speck Schneidebrett mit Gurken € 15,00

Cover charge/Überdacht € 3,00

All dishes are served with a side/Die Gerichte sind mit Beilagen enthalten

In necessity some of the products may come from frozen origins/ Einige Speisen können bei Bedarf gefroren sein