

CIAMPOLIN RESTAURANT

FIRST COURSES

Potatoes gnocchi stuffed with "Puzzone di Moena" cheese and nuts covered in poppy seeds melted butter with cabbage salad and crunchy Speck

Kartoffelgnocchi gefüllt mit „Puzzone von Moena“ Käse und Nüsse mit geschmolzener Mohnbutter, Krautsalat mit knusprigem Speck € 18,00

Homemade Tortelli with Porcino mushrooms on a ricotta and honey sauce

Steinpilze hausgemachte Tortelli mit Ricotta und Honig € 18,00

GRILLED MAIN COURSES

Wagyu "Kobe" Hamburger with bread and French fries

Wagyu „Kobe“ Hamburger mit Brot und Pommes Frites € 28,00

Deer steak with pears and cranberry jelly

Hirschschnitt mit Birnen und Johannisbeermarmelade € 30,00

Mini Tomahawk (Carlo's beef) 600-800gr

Mini Tomahawk (Carlo's Beef) 600-800 gr € 10,00 per hectogram/ pro Stück

Bavetta ,Beef Flank steak 700-800gr

Bavetta, Flank Steak Rindfleisch € 10,00 per hectogram/ pro Stück

CIAMPOLIN RESTAURANT

Grilled sliced beef on a bed of arugula and balsamic vinegar glaze	
Rindsschnitt mit Rucola und Glasur von Balsamico-Essing	€ 25,00
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	€ 24,00
Board of local cheeses served with fruit jams	
Lokale Käseplatte mit Fruchtmarmelade	€ 18,00
Board of speck and pickles	
Tiroler Speck Schneidebrett mit Gurken	€ 18,00

CIAMPOLIN RESTAURANT

SIDE DISH/ BEILAGE

Grilled vegetables/ Gemüse gegrillt	€ 6,00
French fries/ Pommes frites	€ 5,00
Roasted potatoes/ Bratkartoffeln	€ 5,00
Polenta	€ 5,00
Mushrooms/ Pilzen	€ 7,00
Sauerkraut	€ 5,00
Side dish of the day/ Tagesablauf	€ 6,00

Cover charge/Überdacht € 3,00

In necessity some of the products may come from frozen origins

Einige Speisen können bei Bedarf gefroren sein