

Suppen

Minestre

Translate me with



Google Lens

Gelbes Karotten-Ingwer-Cremesüppchen mit rotem Meerbarbenfilet Crema di carote gialle e zenzero con filetto di triglia	8,00 €
Pikantes Fischsüppchen mit Curryduft dazu Knoblauchbrot Zuppa di pesce, piccante, con aroma al curry e pane all'aglio	8,50 €
Kaltes Gurkensüppchen mit gegrillter Garnele und roten Pfefferkernen Zuppa fredda di cetrioli con gambero grigliato e grani di pepe rosso	8,20 €

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Tomaten-Bruschette mit Knoblauch und Räucherlachs (4 Stück) Bruschette ai pomodori con aglio e salmone affumicato (4 pezzi)	9,00 €
Bruschette mit getrockneten Tomaten und Oktopus (4 Stück) Bruschette con pomodori secchi e polipo (4 pezzi)	10,00 €
Feine kalte Fischvariation: Gegrillte Riesengarnelen, Räucherlachs, Thunfischtartar und Oktopus-Carpaccio, serviert mit Focacciabrot Variazione di pesce: Gamberoni grigliati, salmone affumicato, tartara di tonno e carpaccio di polipo, servita con focaccia	16,50 €
Feiner Fischsalat auf Blattsalate, serviert mit Knoblauchbrot Insalata di pesce marinato su insalatina, servito con pane all'aglio	14,00 €
Pikantes Thunfischtartar auf Frischkäse, serviert mit Zucchini vom Grill und Kirschtomaten Tartara di tonno, piccante, su formaggio fresco, servito con zucchini alla griglia e pomodorini ciliegini	15,50 €
Mariniertes Meerbarbenfilet auf Pfirsich-Carpaccio mit Artischocken und Sauerrahm, serviert mit Knoblauchbrot Filetto di triglia su carpaccio di pesca con carciofi e panna agra, servito con pane all'aglio	15,20 €
Feines Carpaccio vom Oktopus mit gemischten Blattsalaten und getrockneten Tomaten Carpaccio di polipo con insalatina e pomodori secchi	15,00 €
Pikanter Garnelencocktail, serviert im Glas, mit Knoblauchbrot Cocktail piccante di gamberetti, servito in bicchiere, con pane tostato all'aglio	14,00 €
Zweierlei (Jakobsmuscheln und Garnelen) vom Grill auf Mangocarpaccio und Feldsalat Duetto di capesante e gamberi alla griglia	16,00 €

Warme Vorspeisen

Primi piatti



Vorspeisenvariation (ab 2 Personen)

Kartoffelteigtaschen mit Fischfüllung,
Risotto mit Meeresfrüchten, Scampo „Bella Vista“
und Tintenfischtagliolini mit Lachs und Zucchini

Variazione di primi (da 2 persone)

Ravioli di patate, ripieni di pesce, risotto ai frutti di mare, scampo “Bella Vista”
e tagliolini al nero di seppia con salmone e zucchini

56,00 €

Für jede weitere Person
Per ogni persona in più
28,00 €

Hausgemachte Bärlauchknödel, auf feinem Garnelenragout

Canederli all'aglio orsino, fatti in casa, su ragù di gamberi

14,00 €

Spaghetti „allo Scoglio“ mit Scampo „Bella Vista“

Spaghetti allo Scoglio con scampo „Bella Vista“

16,00 €

Risotto, mit Chardonnay verfeinert,

dazu frische Meeresfrüchte und Scampo „Bella Vista“

Risotto al Chardonnay con frutti di mare
e scampo „Bella Vista“.

16,00 €

Hausgemachte Tintenfischtagliolini mit Lachs und Zucchini

Tagliolini al nero di seppia, fatte in casa, con salmone e zucchini

14,00 €

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit Fisch, dazu Buttertomaten

Ravioli di patate, fatti in casa, ripieni di pesce,
con pomodorini al burro

14,00 €

Schupfnudeln mit Riesengarnelen nach Busara-Art

Strigoli di patate con gamberoni alla Busara

14,50 €

Spaghetti mit Venusmuscheln „Veraci“ (in weiß)

Spaghetti alle vongole veraci (in bianco)

15,50 €

Linguine mit Mies- und Venusmuscheln

Linguine alle cozze e vongole

15,00 €

Hausgemachte Algen-Spätzle mit Gemüse-Tintenfischragout

“Spätzle” alle alge fatte in casa con ragù di verdura e polipo

13,00 €

Miesmuscheln “alla Marinara“ (in rot) mit Knoblauchbrot

Cozze alla Marinara (in rosa) con pane all'aglio

15,00 €

Kamut-Gigli mit Venusmuscheln

Gigli di kamut con vongole

14,00 €

Hauptgerichte mit Fisch

Secondi piatti di pesce

Warme Fischvorspeise, Spezialität des Hauses, mit Knoblauchbrot und Scampo "Bella Vista" Antipasto di pesce, caldo, specialità di casa, con pane all'aglio tostato e scampo „Bella Vista“	18,50 €
Im Wok gebratene Garnelenschwänze und Sommergemüse in leicht pikanter Sauce, serviert mit Duftreis Gamberi e verdura estiva al Wok con salsa piccante e riso aromatizzato	17,50 €
Seezungen-Lachs-Röllchen, gebacken in Kataifi-Teig, mit Kartoffelpüree, gegrillten Zucchini und Currysauce Involtni di sogliola e salmone, fritti con Kataifi, con purè di patate su zucchine alla griglia e salsa al curry	17,00 €
Goldbrasse vom Grill mit Salzkartoffeln und Spinat Orata alla griglia con patate lesse e spinaci	20,00 €
Goldbrasse und Gemüse, serviert im Bananenblatt, dazu Tiroler Röstl Orata e verdura, servito in foglia di banana, con "Röstl tirolesi"	21,00 €
Lachsfilet in Artischocken-Kruste mit Tiroler Röstl, Spinat und Butterschoten Filetto di salmone in crosta di carciofi con "Röstl" tirolesi, spinaci e pomodori al burro	17,00 €
Zanderfilet auf gegrillter Paprika mit Kartoffelpüree und geröstetem Speck Filetto di luccio perca su peperoni alla griglia con purè di patate e speck arrostito	19,00 €
Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree, römischer Blumenkohl und Butterschoten Polipo alla griglia con purè di patate, cavolfiore romanesco e pomodori al burro	17,00 €
Gratinierter Jakobsmuscheln mit Folienkartoffel und Knoblauchbrot Capesante alla griglia con patata al cartoccio e pane tostato all'aglio	21,00 €

Frittierte Meeresfrüchte
mit Salzkartoffeln und Knoblauchsauce
Fritto misto con patate lesse e salsa all'aglio 17,00 €

Garnelen-Oktopus-Spieß vom Grill auf Zitronenrisotto
Spiedino di gamberi e polipo alla griglia su risotto al limone 19,00 €

Wolfsbarsch vom Grill (+ 1000 g für 2 Personen)
mit reichhaltigen Beilagen und gemischtem Saisongemüse
Branzino alla griglia (+1000 g per 2 persone) 70,00 €
con variazione di contorni e verdure stagionali miste

Feine Fischplatte (ab 2 Personen)
mit reichhaltigen Beilagen und gemischtem Saisongemüse
Piatto di pesce (da 2 persone) 104,00 €
con variazione di contorni e verdure stagionali miste

Forelle vom Grill mit Salzkartoffeln und Spinat
Trota alla griglia con patate lesse e spinaci 18,00 €

Für jede weitere Person Per ogni persona in più 56,00 €

Antipasti, Pasta & More



große Portion
abbundante
+ 3,00 €

Frische Salate vom Buffet

Insalata mista dal buffet

6,00€

Carpaccio vom französischem Rindsfilet mit Rauke und Parmesansplitter

Carpaccio di filetto di manzo francese
con rucola e scaglie di parmigiano

17,00 €

Tiroler Räucherteller

(Speck, Bauernschinken, Kaminwurze, geräucherter Hirschschenkel,
Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse)

Antipasto di affumicati alla Tirolese

(Speck, prosciutto del Contadino, salamino, prosciutto di cervo affumicato
formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)

14,00 €

Tiroler Räucherteller mit Pellkartoffeln (ab 2 Personen)

(Speck, Bauernschinken, Kaminwurze, geräucherter Hirschschenkel,
Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse)

Antipasto di affumicati alla Tirolese con patate (da 2 persone)

(Speck, prosciutto del Contadino, salamino, prosciutto di cervo affumicato,
formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)

30,00 €

Für jede weitere Person
Per ogni persona in più
15,00 €

Nudelpfanne Clara (Ragout, Tomaten, gem. Pilze, Sahne, Speck)

Padella di pasta alla Clara (ragù, pomodori, funghi misti, panna, speck)

10,00 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit goldbrauner Butter und Parmesankäse

Ravioli tirolese agli spinaci, fatti in casa, con burro fuso e parmigiano

13,00 €

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti al pomodoro

6,90 €

Spaghetti nach Bologneser Art

Spaghetti alla Bolognese

7,50 €

Spinatspätzle mit Schinken-Rahmsauce

“Spätzle” agli spinaci con panna e prosciutto

7,50 €

Würstel mit Pommes frites

Würstel con patatine fritte

4,50 €

Rinderfilet vom französischem Rind (300 g)

mit Röstkartoffeln und Spinat oder mit Pfeffersauce (+ 1,00 €)

Filetto di manzo francese (300 g)

con patate saltate e spinaci oppure con salsa al pepe (+ 1,00 €)

33,00 €

Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites, tourniertem Gemüse und Preiselbeermarmelade

Bistecca di tacchino alla Milanese con patatine fritte,
verdure miste e mirtilli rossi

17,00 €

Zwiebelrostbraten vom einheimischen Rind mit Röstkartoffeln und gemischtem Gemüse

Bistecca di manzo alle cipolle,

21,00 €

Desserts

Dessert

Zitronen-Panna Cotta im Glas mit frischen Waldfrüchten Panna cotta al limone con frutti di bosco freschi	7,00 €
Luftiges Nutella-Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren Mousse al cioccolato Nutella con fragole fresche	9,00 €
After Eight-Halbgefrorenes mit Amarenakirschen Semifreddo agli After Eight con amarena	9,00 €
Zitronen-Minz-Sorbet mit After Eight-Schokolade Sorbetto al limone e menta con After Eight	5,00 €
Hausgemachter Erdbeer-Tiramisù, serviert im Glas Tiramisù alle fragole, fatto in casa, servito nel bicchiere	6,50 €
Erfrischendes Sorbet von der Honigmelone Sorbetto rinfrescante al melone	5,00 €
Creme Brûlé flambiert am Tisch, serviert mit marinierten Waldfrüchten Creme Brûlé flambé al tavolo, servita con frutti di bosco marinati	12,00 €
Toni's Dessertvariation, fein garniert Toni's variazione di dolci, ben guarnita	12,00 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis Strudel di mele, fatto in casa, con panna o gelato alla vaniglia	3,50 - 5,00 €
Nougatino (Espresso, 1 Kugel Nusseis, Baileys) Nougatino (caffè espresso, 1 pallina di gelato alla nocciola, Baileys)	6,50 €
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen Gelato alla vaniglia con olio di zucca e semi di zucca arrostiti	3,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	6,00 €
Feine Auswahl vom Südtiroler Käse mit Trauben, Walnüssen und Mostarda Variazione di formaggi dell'Alto Adige con uve, noci e mostarda	9,00 €