



OSTERIA MONTANA

Classic Italian cuisine

APERITIFS

Bitter spritz 13€

Südtiroler Weiß | Rosé Sekt 15,00€

Sparkling tea "Bla" 11,00€

Homemade Kombucha 10,00€

MENU 52,00€/person

3 Gänge nach Wahl | 3 portate a scelta | 3 courses of choice

A N T I P A S T I 18,00€

Hirschtartar, Blaukrautsalat, Himbeeren, Joghurt, frischer Meerrettich ✱
Tartare di cervo, insalata di crauti rossi, lamponi, yogurt e kren fresco
Venison tartare, red cabbage salad, raspberries, yogurt and fresh horseradish

Lachs-Gravlax mit Dill, Fenchelsalat mit Öl und Zitrone, Ingwer und Sauerrahm
Gravlax di salmone all'aneto, insalata di finocchio, olio e limone, zenzero e panna agra
Salmon gravlax with dill, fennel salad, oil and lemon, ginger and sour cream

Variation vom Blumenkohl: Törtchen, „Gardiniera“ und Creme 🍴

Variazione di cavolfiore: Tortino, giardiniera e crema

Cauliflower variation: savory cake, "giardiniera" and cream

Gemischter oder grüner Salat mit Miramonti Dressing ✓

Insalata mista o verde con dressing Miramonti

Mixed or green salad with Miramonti dressing

11,00€

P R I M I 18,00€

Fusilli mit Aubergine, getrocknete Tomaten, Basilikum und gebackener Ricotta-Käse ✱ 🏠 🍴

Fusilli alla melanzane, pomodoro secco, basilico e ricotta infornata

Fusilli with eggplant, dried tomato, basil and baked ricotta cheese baked

Oktopus-Ramen, Kohlrabi mit Limette, Miesmuscheln und Queller 🏠

Ramen di piovra, kohlrabi al lime, cozze e salicornia

Octopus ramen, kohlrabi with lime, mussels and samphire

Maccheroncello mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten 🏠 🍴

Maccheroncello all'aglio, olio e peperoncino

Maccheroncello with garlic, olive oil and chilli pepper

✱ TAGESGERICHT | PIATTO DEL GIORNO | DAILY DISH

🍴 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

✓ VEGAN

🏠 HAUSGEMACHTE PASTA | PASTA FATTA IN CASA | HOMEMADE PASTA

S E C O N D I 28,00€

Gekochtes Rindfleisch, Wintergemüseragout, Kartoffeln natur und frischer Meerrettich, ✱
süß-saure rote Zwiebel

Manzo bollito, ragout di verdure invernali, patate naturali e kren fresco,
cipolla rossa agrodolce

Boiled beef, winter vegetable ragout, natural potatoes and fresh horseradish,
sweet and sour red onion

Umberfisch, Gerstensalat mit Kurkuma, gerösteter Blumenkohl und Taggiasca-Olivenpesto

Ombrina, insalata d'orzo alla curcuma, cimone arrostito e pesto di olive taggiasche

Halibut, barley salad with turmeric, roasted cauliflower and Taggiasca olive pesto

Pochiertes Bio-Ei, Hummus aus Kichererbsen und Sesam, geschmorte Zichorie und Vollkornbrot-Crostone 🍴

Uovo biologico poché, hummus di ceci al sesamo, cicoria brasata e crostone di pane integrale

Organic poached egg, chickpea and sesame hummus, braised chicory and
whole-grain bread crostone

24,00€

D O L C I 12,00€

Kaffee-Rose, Herz aus Haselnüssen und Birnen ✱

Rosa al caffè, cuore alle nocciole e pere

Coffee rose, hazelnut and pear center

Klaus Tiramisù: direkt am Tisch zubereitet mit Monti-Kaffee

Klaus Tiramisù: fatto al momento al tavolo con il caffè Monti

Klaus Tiramisù: made at the table with Monti coffee

Hausgemachte Sorbet - oder Eisvariation (3 Kugeln)

Variazione di gelati o sorbetti fatta in casa (3 palline)

Homemade sorbet or ice cream variations (3 scoops)

Vanille-Eis mit Schokoladensauce

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato

Vanilla ice cream with chocolate sauce

9,00€

Vinschgauer Käse-Buffer | **Buffer di formaggi della Val Venosta** | Cheese buffet from Val Venosta

18,00€



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Service Mitarbeiter.
In caso di allergie e intolleranze, rivolgersi per favore al nostro personale.
In the case of allergies and intolerances, please ask or staff.