

I ves audun
bun prò!

Ostaria Posta Team

*Margareth y Paolo, Manuela y Philipp,
Luciano, Edison y Duia,
Adriana y Tereza*

danfora

Antipasti – Kalte Vorspeisen – Hors d'oeuvres

	€
tutra ^{ACGV}	
Tutra Raviolo fritto con spinaci e ricotta Spinat-Topfen-Tirtel Tutra fried raviolo with spinach and curd cheese	4
ciocce y ciałó ^G	
Piattino di salumi e formaggi nostrani Kleiner Tiroler Vorspeisenteller Cold cuts with ham, salami and cheese	9
zucchin ^{AGV}	
Zucchine ripiene con feta, pomodorini e olive taggiasche Gefüllte Zucchini mit Feta, Kirschtomaten und Oliven Filled zucchini with Feta, tomatoes and olives	9
salata de urt cun ü ^{CHV}	
Insalatine con erbe del nostro orto, uovo ruspante e dressing al tarassaco Bunter Salatteller mit Freilandei, Wildkräutern und Löwenzahndressing Salad with herbs from our garden, free-range egg and dressing of dandelion	7
picia salata ^V	
Piattino d'insalata mista Kleiner gemischter Salatteller Small mixed salads	5

jopes

Zuppe – Suppen – Soups

sorch ^{GV}

Crema di polenta con dadini di formaggio di malga

Maiscremesuppe mit Almkäse-Würfeln

Corn cream soup with cheese cubes

€

7

panicia ^{ACGI}

Zuppa d'orzo con "tutra"

Gerstensuppe mit "Tirtl"

Barley soup with "Tutra"

7

Pur nüsc pici

Per i nostri piccoli ospiti – für unsere kleinen Gäste – for our young guests

dolasilla ^{ACGI}

Piccola porzione di pasta con pomodoro

Kleine Portion Pasta mit Tomatensauce

Small dish of pasta with tomato sauce

5

gran Bracun ^{ACI}

Piccola cotoletta alla milanese di tacchino con patate fritte

Kleines Truthahn Wienerschnitzel mit Pommes

Small turkey Wienerschnitzel with french fries

10

pröms

Primi piatti - Warme Vorspeisen - Starters

	€
balotes fraciades ^{ACGV} Canederli di formaggio pressati su insalata di crauti Pressknödel auf Krautsalatbeet Cheese and bread dumplings with cabbage salad	9
lönes ^{ACGV} Mezzelune di patate all' erba cipollina con bietole e quinoa soffiata Kartoffelteigtaschen mit Schnittlauch, Mangold und gepuffter Quinoa Potatoes ravioli with chives filling, on chard and puffed quinoa	12
tasces ^{ACGV} Ravioloni ripieni di formaggio di malga con burro ai mirtilli rossi Ravioli mit Almkäse gefüllt darüber zerlassene Preiselbeerbutter Ravioli with local cheese and cranberry butter	12
pozi ^{ACGV} Tagliatelle fatte in casa con finferli Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen Homemade Pasta with chanterelles	10
riji ^{GI} Risotto con birra ambrata Monpier®, rosmarino e speck Risotto mit Monpier® Amber Pale Ale, Rosmarin und Speck Risotto with Monpier® Amber Pale Ale, rosemary and smoked ham	10

Derzades Prinzipales

Secondi Piatti – Hauptgerichte - Main courses

	€
Videl ^{G^I} Steak di vitello con salsa alle erbe dell' orto, patate saltate con crema al rafano e verdure croccanti Kalbsrückensteak mit Kräutern aus unserem Garten, Kartoffeln mit Krencreme und buntes Gemüse Steak of veal with herbs from our garden, potatoes with horseradish and vegetables	21
Armënt ^{G^H} Tagliata di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano e patate alla griglia Entrecôte vom Rind in Scheiben geschnitten, mit Rauke, Parmesanraspeln und gegrillten Kartoffeln Sliced sirloin steak with rocket, Parmesan cheese and potatoes	20
Grestl dl mêr ^{A^I} Rosticciata di patate, porri e polpo Gröstel aus Kartoffeln, Lauch und Oktopus Roasted potatoes, leek and octopus	17
Ortam ^{G^V} Formaggio Tomino e verdure alla griglia Tomino-Käse und Gemüse vom Grill Grilled vegetables and cheese	13

Duc

Dessert - Nachtsch - Sweets

€

Strudl ^{ACGHLV}

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apple pie with vanilla sauce

4,50

Aje ^{ACGV}

Crema al limone con frollino alla cannella e meringhine

Zitronencreme auf Zimtkeks mit Minibaisers

Lemon cream on cinnamon cookie with merengue

8

Mezdlacé da dënt de liun ^{ACGH}

Semifreddo allo sciroppo di tarassaco fatto in casa

Halbgefrorenes vom hausgemachten Löwenzahnsirup

Parfait of dandelion honey

8

Jü sot ^{CGHV}

Affogato Caffè espresso con gelato

Espresso mit Eis

Espresso with ice cream

3,5

Duc dl dé

Dolce del giorno

Nachtsch des Tages

Dessert of the day

5 – 9

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances*

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
Our dishes and beverages can contain the following substances:

- A Cereali contenenti glutine – Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten
- B Crostacei – Krebstiere – Crustaceans
- C Uova – Eier – Eggs
- D Pesce – Fisch – Fish
- E Arachidi – Erdnüsse – Peanuts
- F Soia – Sojabohnen – Soybeans
- G Latte – Milch – Milk
- H Frutta a guscio – Schalenfrüchte – Nuts
- I Sedano – Sellerie – Celery
- J Senape – Senf – Mustard
- K Semi di sesamo – Sesamsamen – Sesame seeds
- L Anidride solforosa e solfiti – Schwefeldioxid und Sulphite
Sulphur dioxide and sulphites
- M Lupini – Lupinen – Lupin
- N Molluschi – Weichtiere – Molluscs

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.
Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.



V Piatto vegetariano – vegetarisches Gericht – vegetarian dish