DESIGN HOTEL TYROL

MENU DEL PRANZO

11:30 - 13:30

Caprese
rucola - pomodoro di San Marzano - aceto balsamico invecchiato - burrata EU | 1 | 7
EUR 12,00

•

Insalata autunnale
insalate - avocado - pomodorini dattero - trota affumicata EU | 4 | 7 EUR 12,00

•

Risotto Vialone Nano
Grana Padano - zucca - olio alle erbe aromatiche
EU | 1 | 7 EUR 15,00

•

Tartare di barbabietola
pane integrale - erba cipollina - olio d'oliva EU | 1 | 7 EUR 15,00

•

Falafel croccanti
spinaci - uvetta - salsa Sweet Chili - olio di sesamo tostato EU | 1 | 7 | 11 EUR 15,00

•

Panino Vinschgerle
petto di pollo - crema alla senape - rucola - cipolla di Tropea - pomodori a grappolo EU | 1 | 7 | 10
EUR 18,00

•

Tagliere di Speck
rafano - cetriolini sottaceto - Schüttelbrot EU | 1 | 7 EUR 18,00

Tagliolini fatti in casa
pesto alle erbe di montagna - pomodoro dattero - Grana Padano EU | 1 | 3 | 7 | 8 EUR 14,00

•

Pollo fritto alla Viennese
purè di patate - mirtilli rossi - limone 1 | 3 | 7 EUR 18,00

•

Cup "Steiermark"
gelato alla vaniglia – olio della Stiria – semi di zucca tostati EU | 1 | 3 | 7 | 8 EUR 6,50

•

Strudel di mele
panna o gelato EU | 1 | 3 | 7 | 8 EUR 4,50

Allergeni - Etichettatura comune in tutta l'UE
1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Prodotti lattiero-caseari, 8 Dadi/Noci, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa, solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi, calamari, cozze, 15 Antiossidanti