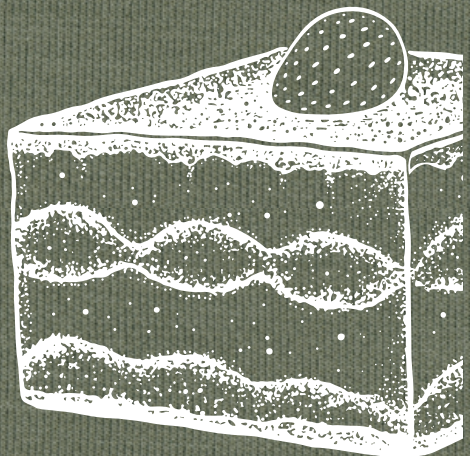
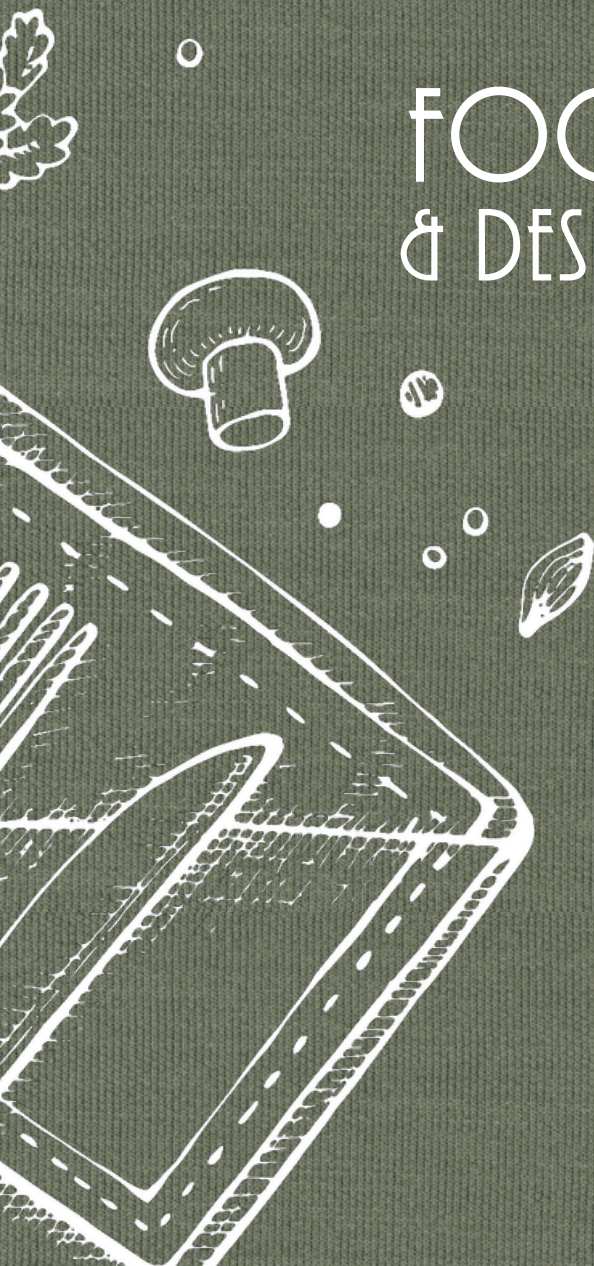




ALCITTÀ

FOOD
& DESSERT



PASTICCERIA — KONDITOREI — PASTRY SHOP

dalle 11.30 alle 21:00 – von 11.30 bis 21:00 – from 11:30 to 9:00 PM

STRUDEL**		€ 5,00
SACHER*		€ 5,00
LINZER*		€ 5,00
CHEESECAKE*		€ 5,00
FRUIT TART		€ 5,00
TIRAMISÙ		€ 5,00
COFFEE MOUSSE		€ 5,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO		€ 5,00
FORESTA NERA		€ 5,00

COPPE GELATO | EISBECHER | ICE CREAM CUP

AFFOGATO AL CAFFE - EISKAFFEE - ICE COFFEE € 9

Biscotto, topping al cioccolato, panna montata fresca, caffè e gelato alla vaniglia
Eiswaffel, Schokotopping, frische Schlagsahne, Kaffee und Vanilleeis
Ice cream wafer, chocolate topping, fresh whipped cream, coffee and vanilla ice cream

AFFOGATO AL CIOCCOLATO - EISSCHOKOLADE - ICE CHOCOLATE € 9

Biscotto, topping al cioccolato, panna montata fresca, cacao, gelato al cioccolato al latte e alla vaniglia
Eiswaffel, Schokotopping, frische Schlagsahne, Kakao, Vollmilchschokoladen-Eis und Vanilleeis
Ice cream wafer, chocolate topping, fresh whipped cream, cocoa, milk chocolate and vanilla ice cream

BANANA SPLIT € 10

Biscotto, topping al cioccolato, panna montata fresca, banana, gelato al cioccolato al latte e alla vaniglia
Eiswaffel, Schokotopping, frische Schlagsahne, Banane, Vollmilchschokoladen-Eis und Vanilleeis
Ice cream wafer, chocolate topping, fresh whipped cream, banana, milk chocolate and vanilla ice cream

COPPA LAMPONI CALDI -HEISSELIEBE - HOT RASPBERRIES ICECUP € 10

Biscotto, panna montata fresca, lamponi caldi, gelato alla vaniglia
Eiswaffel, frische Schlagsahne, heiße Himbeeren und Vanilleeis
Ice cream wafer, fresh whipped cream, hot raspberries and vanilla ice cream

COPPA DI FRAGOLE - ERDBEERBECHER - STRAWBERRY CUP € 12

Biscotto, topping alla fragola, panna montata fresca, salsa alla fragola, fragole, gelato alla vaniglia e alla fragola
Eiswaffel, Erdbeertopping, frische Schlagsahne, Erdbeersoße, Erdbeeren, Vanilleeis und Erdbeereis
Ice cream wafer, strawberry topping, fresh whipped cream, strawberry sauce, strawberry, vanilla and strawberry ice cream

COPPA NUSSINO - NUSSBECHER - NUT CUP € 12

Biscotto, nutella, panna montata fresca, nocciole, gelato alla vaniglia e gelato alla nocciola
Eiswaffel, Nutella, frische Schlagsahne, Haselnüsse, Vanilleeis und Haselnusseis
Ice cream wafer, nutella, fresh whipped cream, hazelnuts, vanilla ice cream and hazelnut ice cream

COPPA YOGURT E FRUTTA - JOGHURT-FRÜCHTE-BECHER - YOGURT AND FRUIT CUP € 12

Biscotto, panna montata fresca, frutta, yogurt, gelato allo yogurt di Vipiteno
Eiswaffel, frische Schlagsahne, Früchte, Joghurt und Sterzinger Naturjoghurteis
Ice cream wafer, fresh whipped cream, fruits, yogurt and Sterzing natural yogurt ice cream

COLAZIONE – FRÜHSTÜCK – BREAKFAST

dalle 7.30 alle 11.00 – von 7.30 bis 11.00 Uhr – from 7.30 to 11.00 AM

CONTINENTALE



Bevanda calda a scelta, pane, burro e marmellata, spremuta d'arancia fresca, crema al cioccolato

Heißgetränk nach Wahl, Brot, Butter und Marmelade, frisch gepresster Orangensaft, Schokoladencreme

Hot beverage of your choice, bread, butter and jam, freshly squeezed orange juice, chocolate cream

€ 16

SÜDTIROL



Selezione di formaggi e salumi, bevanda calda a scelta, succo di mela, yogurt

Auswahl an Käse und Wurst, Heißgetränk nach Wahl, Apfelsaft, Joghurt

Selection of cheeses and cold cuts, hot beverage of your choice, apple juice, yogurt

€ 19

SALATA



Bevanda calda a scelta, spremuta di arancia fresca, toast

Heißgetränk nach Wahl, frisch gepresster Orangensaft, Toast

Hot beverage of your choice, freshly squeezed orange juice, toast

€ 15

AVOCADO TOAST



Pane nero, salmone affumicato, uovo pochè, avocado e salsa olandese

Schwarzbrot, geräucherter Lachs, pochiertes Ei, Avocado und Sauce Hollandaise

Black bread, smoked salmon, poached egg, avocado and hollandaise sauce

€ 12

UOVA - EIER - EGGS



Strapazzato - Rührei - Scrambled eggs

€ 7

Occhio di bue - Spiegeleier - Fried eggs

€ 7

Omelette

€ 7

SALMONE AFFUMICATO

GERÄUCHERTER LACHS

SMOKED SALMON



€ 10

PANCAKE



Con crema di mascarpone, frutta fresca e crumble al cioccolato

Mit Mascarponecreme, frischen Früchten und Schokoladen-Crumble

With mascarpone cream, fresh fruit, and chocolate crumble

€ 8

YOGURT - JOGHURT - YOGHURT



Con granola, frutta fresca di stagione e miele d'acacia

Mit Granola, frischen saisonalen Früchten und Akazienhonig

With granola, fresh seasonal fruit, and acacia honey

€ 8

WEEK END BRUNCH

*Sabato e domenica dalle 9:30 alle 14:00 | Samstag und Sonntag von 9:30 bis 21:00 |
Saturday and sunday from 9:30 AM to 2:00 PM*

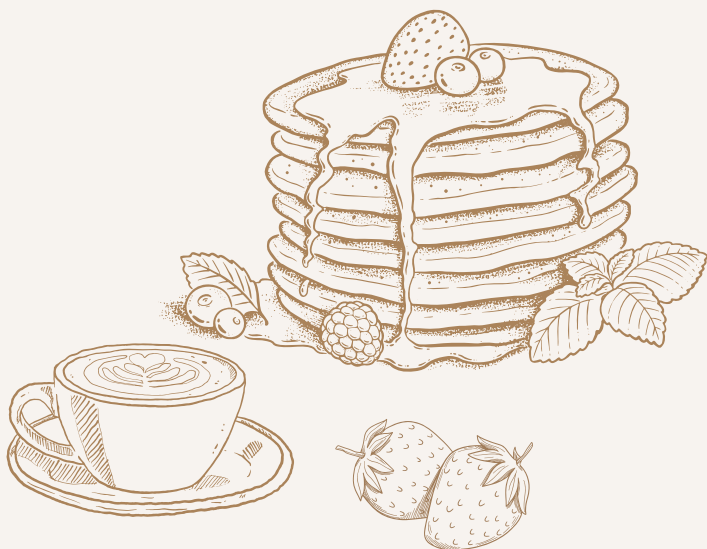
€ 30

COMPONI IL TUO BRUNCH | STELLE DEINEN BRUNCH ZUSAMMEN | BUILD YOUR BRUNCH

- Una base dolce
- Una base salata
- Uno yogurt
- Una bevanda calda
- Una bevanda fredda
- Selezione di petites gourmandises della cucina

- Eine süße Basis
- Eine herz hafte Basis
- Ein Joghurt
- Ein Heißgetränk
- Ein Kaltgetränk
- Auswahl an kleinen Köstlichkeiten aus der Küche

- A sweet base
- A savory base
- A yogurt
- A hot beverage
- A cold beverage
- A selection of small delicacies from the kitchen



PIZZA & PINSÄ

dalle 12.00 alle 21:00 – von 12.00 bis 21:00 – from 12.00 to 9:00 PM

MARGHERITA



Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco
Tomate, Fior di latte Mozzarella, frisches Basilikum
Tomato, Fior di latte mozzarella, fresh basil

€ 9

PROSCIUTTO E FUNGHI



Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi
Tomate, Fior di latte Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Tomato, Fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms

€ 13

CAPRICCIOSA



Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi
Tomate, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
Tomato, Fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

€ 13

TONNO E CIPOLLA



Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla
Tomate, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Tomato, Fior di latte mozzarella, tuna, onion

€ 13

BUFALA



Pomodoro, mozzarella fior di latte, bufala, basilico fresco
Tomate, Fior di latte Mozzarella, Büffelmozzarella, frisches Basilikum
Tomato, Fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, fresh basil

€ 13

SALAME



Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante
Tomate, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salami
Tomato, Fior di latte mozzarella, spicy salami

€ 11

DIAVOLA



Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, peperoni
Tomate, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salami, Paprika
Tomato, Fior di latte mozzarella, spicy salami, bell peppers

€ 12

RUCOLA E POMODORINI



Mozzarella fior di latte, pomodorini, rucola
Fior di latte Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola
Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, rocket

€ 13

SPECK



Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck
Tomate, Fior di latte Mozzarella, Speck
Tomato, Fior di latte mozzarella, speck

€ 13

VEGETARIANA



Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate
Tomate, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse
Tomato, Fior di latte mozzarella, grilled vegetables

€ 13

PINSA CLASSICA



Prosciutto crudo, rucola, burrata
Rohschinken, Rucola, Burrata
Prosciutto, arugula, burrata

€ 16

PINSA AL TONNO



Tonno, provola affumicata, cipolle caramellate
Thunfisch, geräucherte Provola, karamellisierte Zwiebeln
Tuna, smoked provola cheese, caramelized onions

€ 16

BUSINESS LUNCH

dal lunedì al venerdì dalle 12.00 alle 14.30 - von Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:30
Uhr - from Monday to Friday from 12:00 to 14:30

MENÙ NR.1

Acqua, insalata, primo piatto e caffè
Wasser, Salat, erster Gang und Kaffee
Water, salad, first course, and coffee

€ 15

MENÙ NR.2

Acqua, insalata, secondo piatto e caffè
Wasser, Salat, Hauptgericht und Kaffee
Water, salad, main course, and coffee

€ 19

MENÙ NR.3

Acqua, pizza a scelta tra: margherita, salame e "Pizza del giorno" e caffè
Wasser, Pizza nach Wahl: Margherita, Salami oder „Pizza des Tages“ und Kaffee
Water, choice of pizza: Margherita, salami or "pizza of the day" and coffee

€ 15

SNACKS

dalle 11.30 alle 21.00 - von 11.30 bis 21.00 Uhr - from 11.30 to 21.00

APERITIVO AL CITTÀ



Con due drink, tagliere di salumi e formaggi e pane
Mit zwei Drinks, einer Platte mit Aufschnitt und Käse und Brot
With two drinks, a platter of cured meats and cheeses and bread

€ 28

TAGLIERE DI SPECK



Con Speck, formaggio di malga, cetriolini in agrodolce e senape
Mit Speck, Almkäse, Gewürzgurken und Senf
With speck, alpine cheese, pickled gherkins and mustard

€ 10 pp.

BAUERNTOAST**



Con Speck, formaggio di malga, cetriolini in agrodolce e senape
Mit Speck, Almkäse, Gewürzgurken und Senf
With speck, alpine cheese, pickled gherkins and mustard

€ 8

TOAST CLASSICO**



Con prosciutto di Praga e formaggio Emmental e salsa rosa fatta in casa
Mit Prager Schinken, Emmentaler Käse und hausgemachter Cocktailsauce
With Prague ham, Emmental cheese and homemade cocktail sauce

€ 8

BRUSCHETTA**



Con pomodori, olive taggiasche, mozzarella di bufala e basilico
Mit Tomaten, Taggiasche-Oliven, Büffelmozzarella und Basilikum
With tomatoes, Taggiasche olives, buffalo mozzarella and Basil

€ 8

FOCACCIA**



Con salsa rosa, formaggio Brie e verdure
Mit Cocktailsauce, Brie-Käse und Gemüse
With cocktail sauce, Brie cheese and vegetables

€ 8

CLUB SANDWICH



Con salsa tartara, misticanza, pomodori, pollo e uova
Mit Sauce Tartar, Blattsalat-Mix, Tomaten, Hähnchen und Eiern
With tartar sauce, mixed salad greens, tomatoes, chicken and eggs

€ 16

PATATE DIPPERS**



Patate** dippers con salsa rosa
Kartoffel**-Dippers mit Cocktailsoße
Potato** dippers with cocktail sauce

€ 6

STADT BURGER



Laugen Bun, 180g di Chianina, cipolle e pancetta croccanti, salsa BBQ fatta in casa, lattuga e pomodoro, accompagnato da patatine, salsa e bibita
Laugen-Brötchen, 180 g Chianina-Rindfleisch, knusprige Zwiebeln und Speck, hausgemachte BBQ-Sauce, Salat und Tomate, mit Pommes, Saucen und Getränk serviert
Laugen bun, 180 g Chianina beef, crispy onions and bacon, homemade BBQ sauce, lettuce and tomato, served with fries, sauces and a drink

€ 18

DALLA CUCINA — AUS DER KÜCHE — FROM THE KITCHEN

dalle 11.30 alle 21:00 - von 11.30 bis 21:00 - from 11:30 to 9:00 PM

INSALATA MISTA

Con pomodorini, carote, misticanza e ravanelli
Mit Kirschtomaten, Karotten, Blattsalatmischung und Radieschen
With cherry tomatoes, carrots, mixed greens, and radishes

€ 8

INSALATA GRECA



Misticanza, pomodorini, feta, cetrioli, olive taggiasche e origano
Blattsalat, Kirschtomaten, Feta, Gurken, Taggiasche-Oliven und Oregano
Mixed salad, cherry tomatoes, feta, cucumber, taggiasca olives and oregano

€ 15

CAESAR SALAD



Insalata iceberg, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar
Eisbergsalat, Hähnchenbrust, Brot-Croûtons, Grana-Späne und Caesar-Dressing
Iceberg lettuce, chicken breast, bread croutons, Grana shavings, and Caesar dressing

€ 15

VITELLO TONNATO



Vitello* con salsa tonnata e fiori di capperi
Gebratenes Kalbfleisch* mit Thunfischsauce und Kapernblüten
Cooked veal* with tuna sauce and caper flowers
€ 18

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA



Ai tre pomodori con stracciatella e basilico
Variation von drei Tomaten mit Stracciatella und Basilikum
Selection of Three Tomatoes with Stracciatella and Basil
€ 16

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA



Con pesto di rucola, pomodorini confit e chips di parmigiano
Mit Rucola-Pesto, confierten Kirschtomaten und Parmesanchips
With rocket pesto, confit cherry tomatoes and Parmesan crisps
€ 16

CANEDERLI



Canederli* con insalata di cappucci, formaggio, burro nocciola e cumino
Käseknödel* mit Kohlsalat, Käse Nussbutter und Kümmel
Cheese dumplings* with cabbage salad, cheese, brown butter and caraway
€ 16

CAPRESE



Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue e basilico
Büffelmozzarella, Ochsenerz-Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella, oxheart tomatoes and Basil
€ 12

ROSTICCIA



Rosticciata di manzo con patate e cipolla rossa
Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und roten Zwiebeln
Roasted beef with potatoes and red onions
€ 22

COTOLETTA



Di vitello con patate dippers e confettura di mirtillo
Kalbfleisch-Schnitzel mit Dipper-Kartoffeln und Heidelbeerkonfitüre
Veal cutlet with potato dippers and blueberry jam
€ 17

ALLERGENI — ALLERGENE — ALLERGENS



Pesce
Fisch
Fish



Molluschi
Weichtiere
Molluscs



Latticini
Milchprodukte
Dairy



Glutine
Gluten
Gluten



Frutta a guscio
Schalenfrüchte
Nuts



Crostacei
Krebstiere
Crustaceans



Arachidi
Erdnüsse
Peanuts



Lupini
Lupinen
Lupin



Uova
Eier
Eggs



Solfiti
Sulfite
Sulfites



Soia
Soja
Soy



Sesamo
Sesam
Sesame



Senape
Senf
Mustard

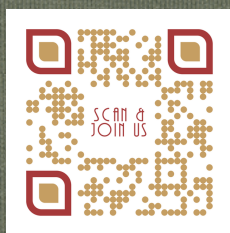


Sedano
Sellerie
Celery

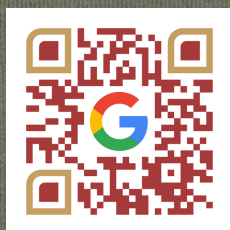
(*) Prodotto fresco abbattuto e conservato a temperatura controllata
Frisches Produkt, schockgefrostet und gekühlt gelagert
Fresh product, blast chilled and stored at controlled temperature

(**) Prodotto surgelato all'origine | Tiefgefrorenes Produkt | Originally frozen product

EVENTS



REVIEWS US



FOLLOW US

