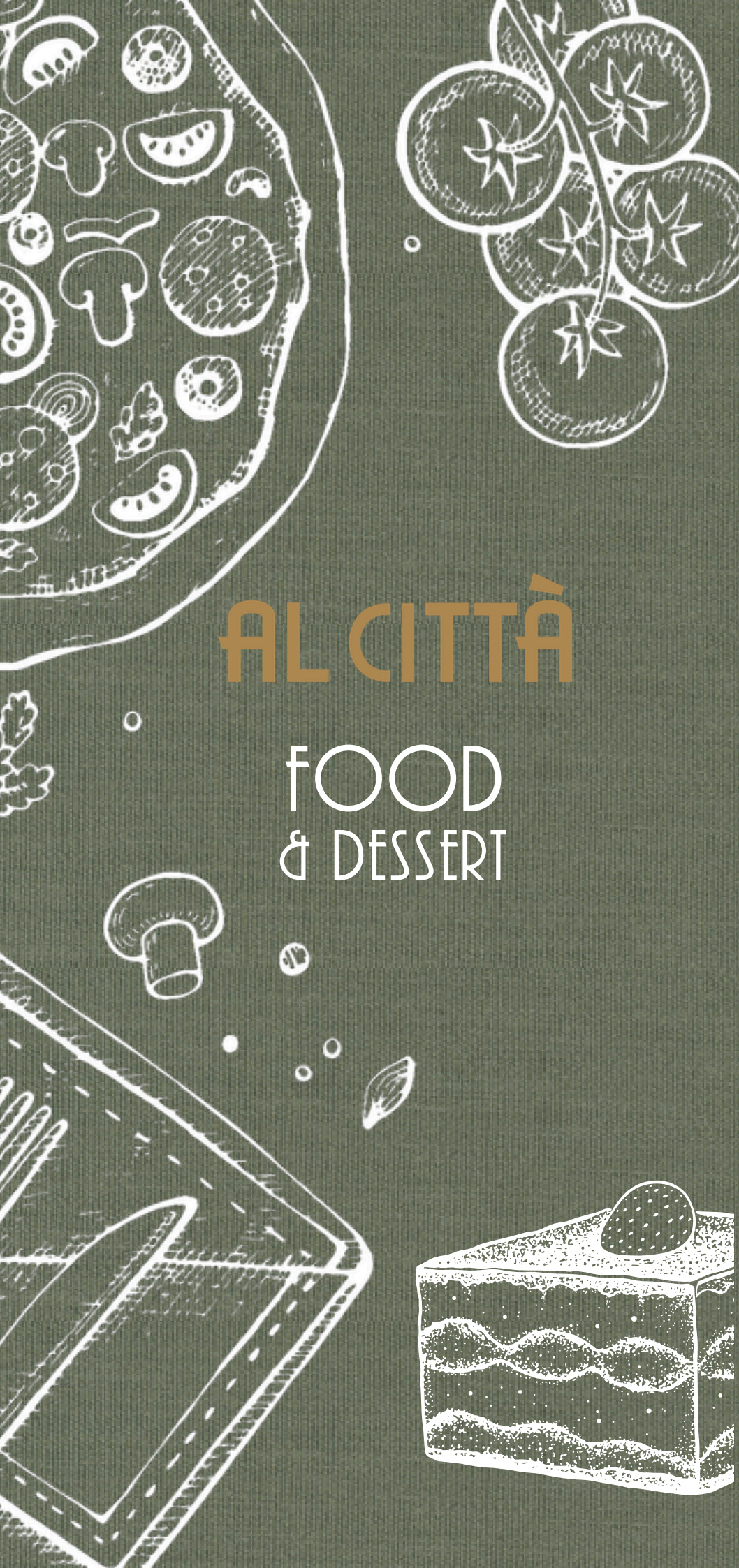
AL CITTÀ

FOOD
& DESSERT



AL CITTÀ
BOTTEGA DEL DOLCE

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 Himmbeeren 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 yugurt 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 chioce, freshly squeezed organe 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 - Scrumbled eggs
Occhio di bue - Spiegeleier - Fried eggs
Omelette
€ 7

SALMONE AFFUMICATO**

Focaccia, misticanza
Focaccia, gemischter Blattsalat
Focaccia, mixed salad leaves
€ 10

PANCAKE

Crema di mascarpone, frutta fresca e crumble al cioccolato
Mascarponecreme, frische Früchte und Schokoladencrumble
Mascarpone cream, fresh fruit, and chocolate crumble
€ 8

YOGURT - JOGHURT - YOGHURT

Yogurt, granola, frutta fresca di stagione e miele d'acacia
Joghurt, Granola, frisches Obst der Saison und Akazienhonig
Yoghurt, 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 14:00
Saturday and Sunday from 9:30 AM to 2:00 PM

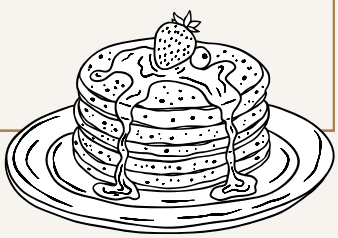
COMPONI IL TUO BRUNCH | STELLE DEIN BRUNCH ZUSAMMEN | BUILD YOUR BRUNCH

- Un piatto dolce
- Un piatto salato
- Uno yogurt
- Una bevanda calda
- Una bevanda fredda
- Selezione di petites gourmandises della cucina

- Eine Süßspeise
- Ein Herzhaftes Gericht
- Ein Joghurt
- Ein Heißgetränk
- Ein Kaltgetränk
- Auswahl an kleinen Köstlichkeiten aus der Küche

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

€ 30



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 2:30 PM

SCEGLI IL TUO MENU | WÄHLEN SIE IHR MENÜ | CHOOSE YOUR MENU

MENU NR.1

Acqua, insalata, primo piatto e caffè
Wasser, Salat, erster Gang und Kaffee
Water, salad, first course, and coffee
€ 15*

MENU NR.2

Acqua, insalata, secondo piatto e caffè
Wasser, Salat, Hauptgericht und Kaffee
Water, salad, main course, and coffee
€ 19*

MENU NR.3

Acqua, pizza a scelta tra: margherita, diavola e "Pizza del giorno" e caffè
Wasser, Pizza nach Wahl: Margherita, Diavola oder „Pizza des Tages" und Kaffee
Water, choice of pizza: Margherita, Diavola or "Pizza of the day" and coffee
€ 15*

* **FORMULA BUSINESS LUNCH + € 3**

COMPLETA IL PRANZO CON UNA SCELTA TRA: DOLCE, BIRRA, SOFT DRINK O CALICE DI VINO

VERVOLLSTÄNDIGEN SIE IHR MITTAGESSEN MIT EINER AUSWAHL AUS: DESSERT, BIER, SOFTDRINK ODER EINEM GLAS WEIN

COMPLETE YOUR LUNCH WITH A CHOICE OF: DESSERT, BEER, SOFT DRINK OR A GLASS OF WINE

PIZZA & PINSA

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, Mozzarella, frisches Basilikum
Tomato, mozzarella, fresh basil
€ 10

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Praga, champignon sott'olio
Tomaten, Mozzarella, Prager Kochschinken, Champignons in Öl
Tomato, mozzarella, Prague-style cooked ham, mushrooms in oil
€ 13

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Praga, funghi, carciofini e champignon sott'olio, olive taggiasche
Tomaten, Mozzarella, Prager Kochschinken, Pilze, Artischockenherzen und Champignons in Öl, Taggiasca-Oliven
Tomato, mozzarella, Prague-style cooked ham, mushrooms, artichoke hearts and champignons in oil, Taggiasca olives
€ 13

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel
Tomato, mozzarella, tuna, red onion
€ 13

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco
Tomate, Büffelmozzarella, frisches Basilikum
Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil
€ 13

MARINARA

Pomodoro, aglio, origano
Tomate, Knoblauch, Oregano
Tomato, garlic, oregano
€ 12

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, peperoni
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika
Tomato, mozzarella, spicy salami, bell peppers
€ 12

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

Mozzarella fior di latte, pomodoro, rucola fresca, pomodorini ciliegino, bresaola, grana
Mozzarella, Tomaten, frischer Rucola, Kirschtomaten, Bresaola, Grana-Käse
Mozzarella, tomato, fresh rocket, cherry tomatoes, bresaola, Grana cheese
€ 13

SPECK E PORCINI

Mozzarella fior di latte , speck, porcini freschi, olio all'aglio
Mozzarella, Speck, frische Steinpilze, Knoblauchöl
Mozzarella, speck, fresh porcini mushrooms, garlic-infused oil
€ 14

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, melanzane e peperoni grigliati
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen und Paprika
Tomato, mozzarella, grilled zucchini, grilled eggplant and peppers
€ 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

SNACKS

Dalle 11:30 alle 21:00 - von 11:30 bis 21:00 Uhr - from 11:30 AM to 9:00 PM

APERITIVO AL CITTÀ

Drink, tagliere di salumi e formaggi, pane e Bretzel
Drink, einer Platte mit Aufschnitt und Käse, Brot und Brezel
Drink, a platter of cured meats and cheeses, bread and pretzel
€ 15

TAGLIERE DI SPECK E FORMAGGIO

Speck, formaggio Dobbiaco, salsa rafano e giardiniera fatta in casa
Südtiroler Speck, Toblacher Käse, Meerrettichsauce, hausgemachtes eingelegtes Gemüse
South Tyrolean speck, Dobbiaco cheese, horseradish sauce, homemade pickled vegetables
€ 12

BAUERNTOAST**

Rondo rustico, speck dell'Alto Adige, formaggio Edamer, cetriolini sott'aceto, senape
Rustikales Rondo-Brot, Südtiroler Speck, Edamer Käse, Gewürzgurken, Senf
Rustic Rondo bread, South Tyrolean speck, Edam cheese, pickles, mustard
€ 8

TOAST CLASSICO CON DIPPERS*

Pane toast artigianale, formaggio Edamer, prosciutto Praga
Hausgemachtes Toastbrot, Edamer Käse, Prager Kochschinken
Artisanal toast bread, Edam cheese, Prague-style cooked ham
€ 9

BRUSCHETTA*

Pane rustico artigianale, pomodoro, olive taggiasche, bufala, basilico fresco
Hausgemachtes Bauernbrot, Tomaten, Taggiasca-Oliven, Büffelmozzarella, frisches Basilikum
Artisanal rustic bread, tomato, Taggiasca olives, buffalo mozzarella, fresh basil
€ 9

PATATE DIPPERS**

Kartoffel**- Dippers
Potato** dippers
€ 6

FOCACCIA VEGETARIANA**

Focaccia, zucchine, peperoni, melanzane, sedano, Brie
Focaccia, Zucchini, Paprika, Auberginen, Sellerie und Brie
Focaccia, zucchini, peppers, eggplant, celery, Brie
€ 8

CLUB SANDWICH CON DIPPERS**

Pane, pollo, bacon, insalata Iceberg, salsa tartara, uova, pomodoro
Brot, Hähnchen, Bacon, Eisbergsalat, Tartarsauce, Ei, Tomaten
Bread, Chicken, bacon, Iceberg lettuce, tartar sauce, egg, tomato
€ 16

STADT BURGER CON DIPPERS**

Pane, hamburger di manzo di Fassona, salsa BBQ, pomodoro a fette, insalata Iceberg, bacon, cipolla caramellata
Brot, Fassona-Rindfleischburger, BBQ-Sauce, Tomatenscheiben, Eisbergsalat, Bacon, karamellisierte Zwiebeln
Bread, Fassona beef burger, BBQ sauce, sliced tomato, Iceberg lettuce, bacon, caramelized onions
€ 18

**opzione vegana disponibile | vegane Option verfügbar | vegan option available*

DALLA CUCINA – AUS DER KÜCHE – FROM THE KITCHEN

Dalle 11:30 alle 21:00 - von 11:30 bis 21:00 - from 11:30 AM to 9:00 PM

INSALATA MISTA

Misticanza, carote, cappuccio rosso e pomodorini
Mesclun-Salat, Karotten, Rotkohl und Kirschtomaten
Mixed leaf salad, carrots, red cabbage and cherry tomatoes
€ 8

CAESAR SALAD*

Insalata Iceberg, scaglie di grana, pollo, salsa Caesar, crostini di pane nero
Eisbergsalat, Grana-Käsespäne, Hähnchen, Caesar-Dressing, Schwarzbrot-Croûtons
Iceberg lettuce, Grana cheese shavings, chicken, Caesar dressing, black bread croutons
€ 15

ROSTI DI PATATE CON SPECK E SELEZIONE DI FORMAGGI*

Kartoffelrösti mit Speck und einer Auswahl an Käsesorten
Potato rösti with speck and a cheese's selection
€ 16

POLENTINA MORBIDA

Polenta, fonduta di Dobbiaco e Speck croccante (tartufo nero in aggiunta, € 10)
Polenta mit Dobbiaco-Käsefondue und knusprigem Speck (Schwarzer Trüffel gegen Aufpreis, € 10)
Polenta, Dobbiaco cheese fondue and crispy bacon (black truffle supplement, € 10)
€ 15

VITELLO TONNATO*

Girello di vitello CBT, salsa tonnata, fiore di cappero
Kalbsnuss, bei Niedrigtemperatur gegart, Thunfischsauce, Kapernblüte
Veal eye of round, slow-cooked at low temperature, tuna sauce, caper flower
€ 18

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA*

Al pomodoro o ragù alla bolognese
Mit Tomatensauce oder Bolognese-Ragù
With tomato sauce or Bolognese sauce
€ 16

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI*

Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini freschi, aglio, prezzemolo
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie
Homemade tagliatelle with fresh porcini mushrooms, garlic and parsley
€ 16

CANEDERLI*

Canederli ai formaggi, insalatina di cappuccio, cumino, burro e grana
Käseknödel, Krautsalat, Kümmel, Butter und Grana
Cheese dumplings, cabbage salad, caraway, butter and Grana cheese
€ 16

GOULASCH DI MANZO CON PURE DI PATATE*

Rindergulasch mit Kartoffelpüree
Beef goulash with mashed potatoes
€ 18

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA CON PATATE E CIPOLLA*

Schweinshaxe in Biersauce mit Bratkartoffeln und Zwiebeln
Beer-braised pork knuckle with sautéed potatoes and onions
€ 20

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE

Tomino alla piastra con zucchine, melanzane, peperoni, radicchio tardivo
Gegrillter Tomino-Käse mit Zucchini, Auberginen, Paprika und spätem Radicchio
Grilled Tomino cheese with zucchini, eggplant, peppers and late-harvest radicchio
€ 16

COPERTO | GEDECK | COVER CHARGE € 1.50

Si applicata alle sezioni del menu Pizza & Pinsa, Snacks e Dalla Cucina
Gilt für die Bereiche Pizza & Pinsa, Snacks und Aus der Küche
Applies to the Pizza & Pinsa, Snacks and From the Kitchen sections

ALLERGENI – ALLERGENE – ALLERGENS

Pesce *Fisch* *Fish*	*Molluschi* *Weichtiere* *Molluscus*	*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

SCAN & JOIN US

REVIEWS US

FOLLOW US