

---

# FINO


---

## TO START

Kalbsbrust | Kaisergranat | Grüne Soße | Brotkruste  
La pancia di vitello | scampi | salsa verde | crosta di pane casereccio  
Veal breast | Norway lobster | Green sauce | Bread crust  
Euro 18

Der Saibling | Avocado-Mousse | Wachtelei | grüne Spargel  
Il Salmerino | mousse di avocado | uovo di quaglia | asparagi verdi  
The Char | Avocado mousse | Quail egg | green asparagus  
Euro 16

Hamburger | vom Rind "Alto Adige" 100% | Himbeer-Chili-Ketchup  
L'Hamburger | di bovino "Alto Adige" 100% | ketchup di lamponi piccante  
Hamburger | from beef „Alto Adige“ 100% | Raspberry-Chili Ketchup  
Euro 16


Röllchen aus Filo-Teig | Gemüse "Caponata" | Endivie | Soja-Mayonnaise  
L'involtino di pasta filo | Caponata di verdure | indivia | maionese alla soia  
Filo pastry roulade | Vegetable „Caponata“ | Endive | Soy mayonnaise  
Euro 14 

## HOMEMADE PASTA AND MORE

Spaghetti Carbonara | Wangenspeck aus Sauris | Schafkäse aus der Toskana | Sarawak-Pfeffer  
Gli spaghetti Carbonara | guanciale di Sauris | pecorino toscano | pepe nero Sarawak  
Spaghetti Carbonara | Sauris bacon | Tuscan Pecorino cheese | Sarawak pepper  
Euro 16

Tagliatelle | Topfen | Lamm | grüner Spargel  
Tagliatelle | ricotta | agnello | asparagi verdi  
Tagliatelle | Ricotta | Lamb | Green asparagus  
Euro 18

Risotto Vialone Nano | mit Olivenöl evo | Flussgarnelen | Thymian  
Il riso Vialone nano | all'olio evo | gamberi di fiume | timo  
Risotto Vialone Nano | with extra virgin olive oil | River prawns | Thyme  
Euro 18

Ravioli | Brennessel | Concassé aus Tomaten | knisprige Quinoa  
Ravioli | ortiche | concassé di pomodoro candito | quinoa croccante  
Ravioli | Nettle | Tomato concassé | Crispy quinoa  
Euro 18 



---

# FINO


---

## THE SOUPS

Velouté | vom weißen Spargel | Saltimbocca vom Wolfbarsch | Kerbel  
La Vellutina | di asparagi bianchi | saltimbocca di branzino | cerfoglio  
Velouté | of white asparagus | sea bass Saltimbocca | chervil

Euro 14

Il Minestrone | Erbsenschoten "spello" bio | knuspriger Lauch | hausgemachtes Brot  
Il Minestrone | cicerchia "spello" bio | porro croccante | pane casereccio  
Il Minestrone | Organic „Spello“ pea pods | crispy leeks | homemade bread

Euro 10 

## MAIN COURSES

Terlaner Spargel | Dampfkartoffel | Bozner Sauce  
Asparagi bianchi di Terzano | patate al vapore | salsa bolzanina  
Terlano asparagus | Potatoes steamed | Bolzano sauce

Euro 20  possible

mit Kalbsfilet  
con filetto di vitello  
with veal fillet

Euro 32

mit Parmaschinken oder mit Hausschinken  
con prosciutto di Parma o prosciutto cotto casereccio  
with Parma ham or cooked ham

Euro 26

Tagliata von Rind Angus Heritage | Miso-Zwiebeln | Artischocken | Süßkartoffeln  
La tagliata di Angus Heritage Canadese | cipolloto al miso | carciofi | patate dolci  
Sliced beef Angus Heritage | Miso onions | Artichokes | Sweet potatoes

Euro 35

Gefülltes Jungschwein | Löwenzahn | frittierte Knödel | Pampelmuse  
Il maialino farcito | tarassaco | gnocco fritto | pompelmo  
Stuffed young pork | Dandelion | Fried dumplings | Grapefruit

Euro 28

Seeteufel | Thunfisch-Sauce | Gebackenes Brot mit Tomaten | Paté aus Taggiasca-Oliven  
La coda di rospo | in salsa tonnata | pan cotto al pomodoro | paté di olive taggiasche  
Monkfish | Tuna sauce | Baked tomato bread | Paté of Taggiasca olives

Euro 30

## SIDES

gemischter Salat | Pommes Frites | Ofenkartoffeln | Grillgemüse  
insalata mista | patate fritte | patate al forno | verdure alla griglia  
mixed salad | french fries | baked potatoes | grilled vegetables

Euro 5



---

# FINO


---

## THE SWEETEST END

Käsekuchen | Frischkäse "Robiola" | Erdbeeren  
La cheesecake | con formaggio fresco "Robiola" | fragole  
Cheesecake | fresh „Robiola“ cheese | strawberries  
Euro 11 

Sacher Parfait | mit Bitterschokolade | Guanaja 70%  
Il parfait "Sacher" | cioccolato fondente | Guanaja al 70%  
Sacher Parfait | with bitter chocolate | Guanaja 70%  
Euro 11 

Sorbet Mango  
Sorbetto Mango  
Sorbet Mango  
Euro 8 

Gratinierte Zabaione | mit Waldfrüchten  
Lo zabaione gratinato | ai frutti di bosco  
Gratinated Zabaione | with forest fruits  
Euro 11 

Affineur Degust / sorgfältige Auswahl von Rohmilchkäse aus Südtirol und anderen Regionen Italiens  
Affinatore Degust / L'accurata selezione di formaggi a latte crudo prodotti in Alto Adige e nelle altre regioni d'Italia  
Affineur Degust / selection of raw milk cheeses from South Tyrol and other regions of Italy  
Euro 14 

## DESSERT WINE

by the glass, 5cl

Sauternes  
Chaeteau Liot  
Euro 8

Sissi  
Meraner Kellerei  
Moscato / Gewürztraminer / Spätlese  
Euro 12

PIPA Südtiroler Portwein  
Weingut Glöggl-Gojer  
Euro 9

Richieda la nostra carta dei vini  
Fragen Sie nach unserer Weinkarte  
Ask for our wine list

