


# WOLKEN STEIN

I sapori dell'Alto Adige con un pizzico di mediterraneo...  
Ein Hauch Südtirol, eine Prise Mittelmeer...

## Antipasti freddi Kalte Vorspeisen

<b>Insalata di zucchini e pomodori con gamberi in patate croccanti</b> Tomaten- Zucchini Salat mit Garnelen im Kartoffelmantel	<b>14.50</b>
<b>Carpaccio di gamberetti e pesce spada affumicato con insalata di finocchi e agrumi</b> Carpaccio mit Krevetten und geräuchertem Schwertfisch zu Salat von Fenchel und Zitrusfrüchten	<b>13.00</b>
<b>Salmone marinato con lime su insalata di funghi freschi</b> Mit Limetten mariniertes Lachs auf Salat von frischen Pilzen	<b>12.50</b>
 <b>Insalatina con frutta e formaggio di capra</b> Blattsalate mit Früchten und Ziegenkäse	<b>9.50</b>
<b>Insalatina con frutta, formaggio di capra e speck alto atesino</b> Blattsalate mit Früchten, Ziegenkäse und Südtiroler Speck	<b>12.50</b>
<b>Carpaccio di manzo con crescione fresco e funghi all'agro dolce</b> Angeräuchertes Rindscarpaccio mit frischer Kresse und eingelegten Pfifferlingen	<b>13.00</b>

# WOLKEN STEIN

I sapori dell'Alto Adige con un pizzico di mediterraneo...  
Ein Hauch Südtirol, eine Prise Mittelmeer...


## Zuppe... Suppen...

**Zuppetta di cetrioli fredda con crostino di tonno affumicato** 7.50  
Geeiste Gurkensuppe mit Crostino von geräuchertem Thunfisch

 **Zuppetta di peperoni con pesto** 7.50  
Peperoni-Süppchen mit Pesto

**Crema di pomodoro tiepida con ravioli di lardo ripieni di zucchini e basilico** 8.50  
Warme Tomatensuppe, Lardo-Ravioli gefüllt mit Zucchini und Basilikum




**Consommé di manzo con canederli di speck** 7.00  
Rinderkraftbrühe mit Speckknödel

 **Rosso-bianco, freddo-caldo** 8.50  
Crema di pomodori fredda e crema di patate con tartufo  
**Rot-Weiß, Kalt-Heiß**  
Kalte Tomatensuppe und heiße Kartoffelsuppe mit Trüffel

# WOLKEN STEIN

I sapori dell'Alto Adige con un pizzico di mediterraneo...  
Ein Hauch Südtirol, eine Prise Mittelmeer...

## Primi piatti Warme Vorspeisen

- |  |  |              |
|--|--|--------------|
|    | <b>Risotto al prezzemolo con gallinacci e formaggio fresco di Rio Lagundo</b><br>Petersilienrisotto mit Pfifferlingen und Vellauer Frischkäse                      | <b>12.50</b> |
|  | <b>Garganelli con julienne di zucchini, pomodorini e salmone marinato</b><br>Garganelli mit Zucchiniestreifen, Cocktailtomaten und mariniertem Lachs               | <b>11.50</b> |
|  | <b>Gnocchi di patate ripieni di gorgonzola con ratatouille di verdura</b><br>Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola gefüllt mit Ratatouillegemüse                         | <b>11.00</b> |
|  | <b>Panciotti di gamberoni e capesante con burro al limone e pomodorini</b><br>Teigtaschen aus Garnelen und Jakobsmuscheln<br>in Zitronenbutter und Cocktailtomaten | <b>13.00</b> |
|  | <b>Tagliatelle al sangue con panna, funghi ed erbe fresche</b><br>Südtiroler „Schwoasnudel“ mit Rahmsauce, frischen Pilzen und Kräutern                            | <b>11.00</b> |
|  | <b>Souffle di canederli alle erbe con fonduta di formaggio di malga</b><br>Soufflé vom Kräuterknödel mit Almkäsefondue   | <b>10.50</b> |

# WOLKEN STEIN

I sapori dell'Alto Adige con un pizzico di mediterraneo...  
Ein Hauch Südtirol, eine Prise Mittelmeer...

## Hauptspeisen Secondi piatti



<b>Tortino di verdure e formaggio Tomino alla griglia con rucola</b> Gemüsetörtchen mit Tominokäse vom Grill und Raukesalat	<b>12.00</b>
<b>Copertina di spalla di vitello con purea di patate e verdura del mercatino</b> Kalbsschulternathl mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	<b>18.50</b>
<b>Petto di faraona alla griglia su verdure e mandorle tostate</b> Perlhuhnbrüstchen gebraten, auf Sommergemüse und gerösteten Mandeln	<b>17.50</b>
<b>Punta di vitellino lessato e verdure, salsa verde</b> Gekochter Tafelspitz vom Milchkalb mit Marktgemüse und „salsa verde“	<b>18.50</b>
<b>Entrecote di manzo con crosta d'olive taggiasche e pomodori, contorni del giorno</b> Rinderrückensteak mit einer Kruste von Taggiasche-Oliven und Tomaten, dazu Beilagen des Tages	<b>23.00</b>
<b>Sella d'agnello con mantello di speck con purea di sedano rapa</b> Lammrücken im Speckmantel auf Püree von der Sellerieknolle	<b>23.50</b>
<b>Filetto d'orata alla griglia con pomodorini e basilico, contorni del giorno</b> Goldbrassenfilet vom Grill mit Cocktailtomaten und Basilikum, dazu Beilagen des Tages	<b>22.50</b>
<b>Filetto di lucioperca su taglierini di pomodoro e fumè di zafferano</b> Kross gebratenes Zanderfilet auf Tomatentaglierini mit Safran-Fumè	<b>21.50</b>
<b>Polipo lessato con salsina di agrumi con patate, olive e pomodorini</b> Gekochter Octopus mit Zitrusfrüchtesauce auf Kartoffeln mit Oliven und Trockentomaten	<b>18.50</b>

# WOLKEN STEIN

I sapori dell'Alto Adige con un pizzico di mediterraneo...  
Ein Hauch Südtirol, eine Prise Mittelmeer...

## Dolci Süßspeisen

<b>Mousse di yogurt al lime su specchio di frutta fresca</b> Limetten-Joghurtmousse auf Früchtespiegel	<b>8.50</b>
<b>Tortino di mela alla tirolese con gelato di yogurt al papavero e lavanda</b> Tiroler Apfeltörtchen mit Joghurt-Mohn-Lavendeleis	<b>8.00</b>
<b>Semifreddo di amaretti con carpaccio d'ananas</b> Amaretto-Halbgefrorenes auf Ananascarpaccio	<b>8.50</b>
<b>Panna cotta al gusto di Piña Colada con salsa di cioccolato e caffè</b> Panna cotta mit Piña Colada-Geschmack mit Schokoladen-Espressosauce	<b>8.00</b>



**Queste pietanze promettono assoluto piacere senza carne né pesce.**  
Diese Gerichte versprechen höchsten Genuss ohne Fisch und Fleisch.

**La preghiamo di voler assecondare la passione del fumo presso lo Smokers-Club, grazie.**  
Wir bitten Sie, dem Genuss des Rauchens in unserem Smokers-Club nachzugehen, danke.  
**Tutti i prezzi sono espressi in Euro e comprensivi d'IVA**  
Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.