



CARO OSPITE,

ci fa piacere che abbia deciso di venire a trovarci nel nostro ristorante L O R E N Z. Nella nostra cucina valorizziamo soprattutto prodotti di stagione di alta qualità, provenienti prevalentemente dall' Alto Adige ma anche dalle altre regioni italiane. Nobilitiamo i nostri piatti con erbe aromatiche selezionate, spezie mediterranee naturali e olii aromatici.

Buon appetito!

Lo Chef Norbert Oberhöller e Team

APERITIVO DEL GIORNO

Franciacorta Brut Millesimato Freccianera

VINI DA CONSIGLIARE PER STASERA

Gewürztraminer Nussbaumer – Cantina Termeno

Arzio Riserva Baron di Pauli – Cantina Caldaro

DIGESTIVO

Grappa di Brunello di Montalcino

CANTINA ARGIANO TOSKANA

Coperto: 2,5€

NB: In caso di intolleranze o allergie alimentari, chiediamo gentilmente di comunicarcelo al massimo al momento dell'ordinazione!

Buffet d'insalate 7,5 €

Crema di cavolfiore / olio di peperoni 8 €

G

Gnocchi di ricotta / crema di spinaci /
parmigiano / burro / noci 11/14 €

A//C//G

Petto di faraona / crema di semi di
girasole / arance / radicchio 24 €

G//I

Duetto di asparagi nostrani / salsa al
parmigiano / tartufo / uovo poché 21 €

C//G

Kaiserschmarrn ghiacciato / mela alla
vaniglia / mirtilli rossi 9,5 €

A//C//G

Crema di latte e caramello / sorbetto al
lampone 9,5 €

A//C//G//H

I NOSTRI CLASSICI

Tartara di manzo / focaccia / maionese
al tartufo / gelé di lamponi / salsa alle
erbe selvatiche / verdure fermentate 17/24 €

(100g / 160g)

A//C//G

Gnocchi di patate / pesto basilico /
pomodorini confit / mozzarella bufala 16 €

A//C//G

Risotto Carnaroli / barbabietole / crema
di taleggio / pesce spada affumicato 17 €

F//C

Entrecôte alla griglia / scalogne glassate
/ medaglioni di patate / verdure 27 €

F//G

Piccola scelta di formaggi / mostarde /
frutta / noci 12,5 €

H//G//J

ALLERGENE/ALLERGENI/ALLERGENS // A Gluten/Glutine/Gluten // B Krebstiere/Crostacei/Crustaceans // C Eier/Uova/Eggs // D Soja/Soia/Soy // E Erdnüsse/Arachidi/Peanuts // F Fisch/Pesce/Fish // G Laktose/Lattosio/Lactose // H Schalen-& Hülsenfrüchte/Frutta a guscio e legumi/Nuts & pulses // I Sellerei/Sedano/Celery // J Senf/Senape/Mustard // K Sesam/Sesamo/Sesame // L Schwefeldioxid & Sulfite/Anidride solforosa e solfiti/Sulphur dioxide & sulphite // M Lupinen/Lupini/Lupine // N Weichtiere/Molluschi/Mollucs

21.04.2022