

“ I SAPORI DELL’ ALTO ADIGE ”

Antipasto della Malga

| Piatto di Speck dell’Alto Adige con Formaggio alto atesino, miele e “Schüttelbrot” |
Speckteller mit Bergkäse, Honig und “Schüttelbrot” | **16 €**

Tagliolini al mirtillo

| con ragu’ di capriolo | Blaubeeren Tagliolini mit Wildragout | **17 €**

I Tre Canederli | Knödel-tris

| Speck - Formaggio - Spinaci, con burro e parmigiano | Speck - Käse -
Spinatknödel, mit Butter und Parmesan | **13 €**

Schlutzkrapfen

| Mezzelune fatte in casa con ripieno di spinaci e ricotta, con burro e parmigiano |
Hausgemachter Spinat-Topfen Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan | **15 €**

Spare Ribs Æternum

| con patate e insalata cappuccio | mit Kartoffeln und Krautsalat | **26 €**

La Wienerschnitzel

| cotoletta di vitello con patate al forno | Kalbschnitzel mit Kartoffeln |
19 €

Zuppa di Gulasch

| con patate e peperoni | Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika | **16 €**

Lo Strudel di mele

| fatto in casa, accompagnato con gelato alla vaniglia | Apfelstrudel mit
Vanille Eis | **7 €**

LA CUCINA "AETERNUM"

Moscardini in umido

| al sugo di pomodoro, piselli e polenta | Kleine Oktopus mit Tomatensauce, Erbsen und Polenta | **14 €**

Gnocco fritto Emiliano

| con Squacquerone e crudo di parma | mit Squacquerone-Käse und Rohschinken | **14 €**

Sapore di mare

| Spaghettoni allo scoglio | Spaghettoni mit Meeresfrüchte | **19 €**

Risotto alla Norcina

| con salsiccia e tartufo nero estivo | Risotto mit Hauswurst und schwarzer Trüffel | **18 €**

Gnocchi fatti in casa

| con gamberi e porcini | Hausgemachte Gnocchi mit Garnelen und Steinpilze | **17.5 €**

Spaghettone alla carbonara

| con guanciale croccante | mit Wangenspeck | **14 €**

Tagliata di manzo

| scaglie di grana e glassa all'aceto balsamico con patate al forno | geschnittenes Rindfleisch, Parmesanflocken und Balsamico-Essig-Glasur mit Ofenkartoffeln |
220 gr **28 €**

Aeternum Burger

| Burger di Scottona , lattuga, datterini Rossi, formaggio e cipolla di tropea |
Scottona Rindfleisch Burger , Salat, Tomaten, Käse und Tropea Zwiebel | **16 €**

Polpo al forno - Gebackener Oktopus

| su vellutata di patate e porri | mit Kartoffel-Lauch-Creme | **28 €**

Orata del mediteranneo

| **in crosta di zucchini** con profumo di limone e verdure cotte | Mediterranische
Doradenfilet in Zucchinikruste mit Zitronen und Gemüse | **24 €**

Tagliata di pollo

(cotto a bassa temperatura)

| con verdure cotte | in Scheiben geschnittenes Hähnchen, bei niedriger
Temperatur gegart mit Gemüse | **17.5 €**

“ UN PENSIERO AI VEGETARIANI ”

Tris di bruschette

| classica con pomodorini - con hummus di ceci e ricotta salata - con patè di olive |
Klassische Tomaten Bruschetta- Bruschetta mit Kichererbsen-Hummus und Topfen
- Bruschetta mit Olivenpastete | **12 €**

Spaghettoni alla “ Pommarola ”

| con sugo di pomodoro e burrata pugliese | mit Tomatensauce und Burrata-Käse |
15 €

Veggy Burger

| burger di legumi, lattuga, datterini rossi, formaggio e cipolla di Tropea |
Hülsenfrüchte-Burger, Salat, Tomaten, Käse und Tropea Zwiebel | **16 €**

“ Ricordi d'infanzia “

**Assaggi siciliani - Sizilianische gemischte
Vorspeise**

| Caponata, polpetta di melanzane, sarda |
süß-sauer gekochtes Gemüse,
Auberginenkroketten, gefüllte Sardine | **13 €**

Lasagne al forno | gebackene Lasagne

13 €

Il cannolo siciliano

| ripieno di ricotta dolce e
cioccolato | mit süßem Ricotta-
Käse und Schokolade | **6 €**

“ LE INSALATONE “

La Mediterranea

| Insalata mista con Burrata “ Pugliese “ | Gemischter Salatteller mit Burrata-Käse |
14 €

La Cæsar

| Insalata mista con pollo fritto, crostini di pane, scaglie di grana e uova sode |
Gemischter Salatteller mit frittiertem Hähnchen, Brotcroûtons, Parmesan und Ei |
15 €

La Greca

| Insalata di cetrioli, pomodori, feta, cipolla di tropea, peperoni e olive | Salatgurken,
Tomaten, Feta-Käse, “Tropea“ Zwiebel, Paprika und Oliven |
14 €

“ LE SFIZIOSITA ’ ”

Tortino al cioccolato

| con cuore caldo e gelato alla vaniglia | Warmes Schokotörtchen mit
Vanille Eis | **10 €**

Il tiramisu’ “Aeternum” | 7.5 €

Cestino di Ananas - Frische Ananas

| con gelato alla vaniglia e sciroppo di cocco | mit Vanille Eis und Kokossirup | **9 €**

“ LE PIZZE “AETERNUM”

Margherita 8.5 €

| Pomodoro, mozzarella / Tomatensauce, Mozzarella |

Napoli 11 €

| Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi / Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern |

Prosciutto & funghi 12.5 €

| Pomodoro, mozzarella, Prosciutto & Funghi / Tomatensauce, Mozzarella, Schinken & Pilze |

Capricciosa 13.5 €

| Pomodoro, mozzarella, Prosciutto & Funghi, carciofi e olive / Tomatensauce, Mozzarella, Schinken & Pilze, Artischocken und Oliven |

Diavola 12.5 €

| Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni e olive / Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika und Oliven |

Tonno & cipolla 12 €

| Pomodoro, mozzarella, tonno & cipolla / Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebel |

Verdure 12 €

| Pomodoro, mozzarella, verdure miste / Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse |

Tirolese 13 €

| Pomodoro, mozzarella, speck & cipolla / Tomatensauce,
Mozzarella, Speck & Zwiebel |

Campana 14 €

| Pomodoro, mozzarella di burrata pugliese e prosciutto crudo/ Tomatensauce,
Burrata-Käse und Röschen |

Frutti di mare 15 €

| Pomodoro, mozzarella, frutti di mare / Tomatensauce,
Mozzarella, Meeresfrüchte |

Aeternum 16 €

| Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella D.O.C. e
burrata pugliese / Mozzarella, Pistaziencreme,
Mortadella D.O.C. und Burrata-Käse |

Parmigiana 12.5 €

| Pomodoro, mozzarella, aglio, melanzane e parmigiano /
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Aubergine und
Parmesan |

4 Formaggi 13 €

| mozzarella, gorgonzola, brie e parmigiano / Mozzarella, Gorgonzola-Käse,
Brie und Parmesan |

Pregiata 15 €

| mozzarella, crema di tartufo e porcini / Mozzarella, Trüffelcreme und
Steinpilze |

Hawai 13 €

| Pomodoro, mozzarella, prosciutto & ananas /
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken & Ananas |

APERITIVI

Aperol Spritz 6.50 €

Hugo 6.50 €

Campari Spritz

Blue Spritz

6.50 €

6.50 €

Limoncello Spritz 6.50 €

Strawberry Spritz 6.50 €

I NOSTRI VINI AL CALICE - UNSERE WEINGLAS

BOLLICINE - SEKT

	0,10 L	1/4 L	1/2 L
Prosecco Valdobbiadene	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Trento Doc	7.00 €	14.00 €	26.00 €

ROSE'

Lagrein rosè Hofstätter	6.00 €	12.00 €	22.00 €
Prosecco rosè	5.50 €	11.00 €	20.00 €

BIANCHI - WEISSWEINE

Weissburgunder	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Lugana	6.00 €	12.00 €	22.00 €
Sauvignon	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Vino della casa - Hauswein	4.00 €	8.00 €	15.00 €

ROSSI - ROTWEINE

Pinot Noir	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Lagrein	6.00 €	12.00 €	22.00 €
Cabernet Sauvignon	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Vino della casa - Hauswein	4.00 €	8.00 €	15.00 €

BIRRE - BIER

	0.2 L	0.3 L	0.4 L	0.5 L
Forst Bier	3.00 €		5.50 €	
Hefe Weinstephan		4.00 €		6.00 €
Birra Analcolica - Alkoholfreies Bier 0.33		4.50 €		

BIBITE - GETRANKE

Acqua 0.75 L	4.00 €		
Bibite Analcoliche 0.2 L	3.00 €	Bibite Analcoliche 0.4 L	4.50 €
Bibite in lattina	4.00 €		