

GRIFONCINO

COCKTAIL BAR

STUZZICCHINI *FÜR ZWISCHENDURCH* SMALL DISHES

14.00 - 19.00

Melone con prosciutto crudo San Daniele <i>Honigmelone mit Prosciutto San Daniele</i> Melon with cured ham San Daniele	€ 12,00
Mortadella, Prosciutto San Daniele, Parmesan	€ 12,00
Bruschetta con pomodoro <i>Bruschetta mit Kirschtomaten</i> Bruschetta with cherry tomatoes	€ 10,00
Bauerntoast (Pane nero, speck, formaggio, senape) <i>Bauerntoast (Schwarzbrot, Speck, Käse, Senf)</i> Bauerntoast (Bread, speck, cheese, mustard)	€ 10,00
Walther's toast con prosciutto cotto, formaggio d'alpe e salsa rosa <i>Walther's Toast mit Schinken, Bergkäse und Cocktailsauce</i> Walther's Toast with ham, cheese and cocktail sauce	€ 10,00
Piadina (Prosciutto crudo, stracchino, rucola) <i>Piadina (Rohschinken, Stracchinokäse, Rauke)</i> Piadina (Dry cured ham, cheese and rocket salad)	€ 10,00
Mozzarella alla caprese <i>Tomaten-Mozzarellasalat</i> Tomato and mozzarella salad	€ 14,00
Tagliere tirolese con speck, kaminwurzten e formaggio al fieno <i>Südtiroler Platte mit Speck, Kaminwurzten und Heukäse</i> South Tyrolean platter with Speck, Kaminwurzten and hay cheese	€ 16,00
Toast vegetariano con verdure e formaggio <i>Vegetarischer Toast mit Käse und Gemüse</i> Vegetarian toast with cheese and vegetables	€ 10,00
Tortellini freschi di Valeggio in brodo di carne <i>Frische Tortellini aus Valeggio in Fleischbrühe</i> Fresh Tortellini from Valeggio in meath broth	€ 13,00
Lasagne alla bolognese <i>Lasagne alla Bolognese</i> Lasagne Bolognese-style	€ 13,00

GRIFONCINO

COCKTAIL BAR

Spaghetti al pomodoro con basilico e mozzarelline <i>Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarelline</i> Spaghetti with tomato sauce, basil and baby mozzarella	€ 13,00
Spaghetti alla Bolognese <i>Spaghetti nach Bologneser Art</i> Spaghetti Bolognese	€ 13,00
Canederli fatti in casa allo speck con burro e grana <i>Hausgemachte Speckknödel mit Butter und Parmesankäse</i> Home-made speck dumplings with butter and Parmesan cheese	€ 12,00
Insalatina con tonno e uova <i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Ei</i> Large mixed salad with tuna and egg	€ 15,00
Insalatina con feta, olive e straccetti di petto di tacchino <i>Großer gemischter Salat mit Feta, Oliven und Truthahnbrust-Streifen</i> Large mixed salad with feta cheese, olives and strips of turkey breast	€ 15,00
Mousse all'espresso <i>Espresso-Mousse</i> Espresso mousse	€ 7,00
Tiramisù	€ 9,00
Strudel di mele fatto in casa con salsa di vaniglia <i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</i> Home-made apple strudel with vanilla sauce	€ 8,00
Affogato	€ 5,00
Gelato alla vaniglia con fragole / lamponi / salsa al cioccolato e panna <i>Vanilleeis mit</i> <i>Erdbeeren / Himbeeren / Schokolade und Sahne</i> Vanilla ice-cream with strawberries / raspberries / chocolate sauce and cream	€ 5,00

CENA ABENDESSEN DINNER

19.00 – 22.00 Uhr

PIATTI FREDDI *KALTE GERICHTE* COLD PLATES

Insalata mista € 8,00
Kleiner gemischter Salat
 Small mixed salad

Insalatona con tonno e uova € 15,00
Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
 Large mixed salad with tuna and egg

Insalatona con feta, olive e straccetti di petto di tacchino € 15,00
Großer gemischter Salat mit Feta, Oliven und Truthahnbrust-Streifen
 Large mixed salad with feta, olives and turkey breast strips

Mozzarella di bufala su insalata di pomodori e pesto di basilico € 14,00
Büffel-Mozzarella auf Tomatensalat mit Basilikum-Pesto
 Tomato and buffalo mozzarella salad with basil pesto

Tagliere tirolese con Speck, Kaminwurzten e formaggio al fieno € 16,00
Südtiroler Platte mit Speck, Kaminwurzten und Heukäse
 South Tyrolean platter with Speck, Kaminwurzten and hay cheese

ANTIPASTI *ZWISCHENGERICHTE* APPETIZER

Tartara di manzo con crostini tiepidi € 19,00
Rindstatar mit Croûtons
 Beef tartare with croutons

Burratina fresca con radicchio grigliato e acciughe siciliane € 14,00
Frische Burrata mit gegrilltem Radicchio-Salat und sizilianischen Sardellen
 Fresh Burrata cheese with grilled Radicchio salad and Sicilian anchovies

Tagliere di Speck Alto Adige IGP e Kaminwurzten € 16,00
Südtiroler Speckbrettl g.g.A. mit Kaminwurzten
 South Tyrolean platter with PGI Speck and Kaminwurzten

Asparagi alla piastra con uovo in camicia e speck croccante € 14,00
Spargeln mit Ei im Hemd und knusprigem Speck
 Asparagus with poached egg and seasoned smoked ham

GRIFONCINO

COCKTAIL BAR

PRIMI *VORSPEISEN* FIRST COURSE

Canederli fatti in casa allo speck con burro e grana <i>Hausgemachte Speckknödel mit Butter und Parmesankäse</i> Home-made speck dumplings with butter and Parmesan cheese	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con tonno fresco, pomodori secchi e pistacchi <i>Chitarra-Spaghetti mit frischem Thunfisch, getrockneten Tomaten und Pistazien</i> Chitarra Spaghetti with fresh tuna, dried tomatoes and pistachios	€ 15,00
Tagliolini al nero di seppia con gamberi freschi, verdure e salsa soia <i>Schwarze Tintenfischpasta mit Garnelen, frischem Gemüse und Sojasauce</i> Squid ink pasta with fresh shrimps, vegetables and soya sauce	€ 15,00
Risotto agli asparagi freschi <i>Frischer Spargelrisotto</i> Fresh asparagus risotto	€ 15,00
Tagliatelle all'uovo con asparagi freschi <i>Eiernudeln mit frischem Spargel</i> Egg pasta with fresh asparagus	€ 15,00
Gnocchi di patate fatti in casa con San Marzano, Burrata e basilico <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit San Marzano Tomate, Burrata und Basilikum</i> Home-made potato gnocchi with tomato, Burrata and basil	€ 14,00
Spaghetti al Pomodoro fresco e basilico <i>Spaghetti mit frischer Tomaten und Basilikum</i> Spaghetti with fresh tomato and basil	€ 13,00

SECONDI *HAUPTSPEISEN* MAIN COURSE

Verdure al wok con scamorza grigliata <i>Wok-Gemüse mit gegrilltem Scamorza-Käse</i> Wok vegetables with grilled Scamorza cheese	€ 17,00
Riso thailandese con verdure e pollo al curry <i>Thailändischer Reis mit Gemüse und Curry-Huhn</i> Thai rice with vegetables and chicken curry	€ 21,00
Code di gamberi ai ferri con zenzero, cocco, riso basmati e verdure saltate <i>Garnelenschwänze vom Grill mit Ingwer, Kokosnuss, Basmatireis und sautiertem Gemüse</i> Grilled prawn tails with ginger, coconut, basmati rice and sauted vegetables	€ 22,00

GRIFONCINO

COCKTAIL BAR

Filetto di manzo ai ferri con patate saltate <i>Rindsfillet vom Grill mit Röstkartoffeln</i> Grilled beef fillet with home fries	€ 29,00
Tagliata di manzo con scaglie di grana, rucola e patate <i>Rindstagliata mit Parmesanraspeln, Rauke und Kartoffeln</i> Beef tagliata with Parmesan cheese, rocket and potatoes	€ 22,00
Milanese di vitello con patatine fritte <i>Kalbswienerschnitzel mit Pommes frites</i> Viennese breaded veal escalope with French fries	€ 21,00
Asparagi freschi con patate bollite, prosciutto del contadino e salsa Bolzanina <i>Frische Spargeln mit gekochten Kartoffeln, Bauernschinken und Bozner Sauce</i> Fresh asparagus with boiled potatoes, farmer's ham and Bolzano-style sauce	€ 21,00

DOLCI *NACHSPEISE* DESSERT

Mousse all'espresso <i>Espresso-Mousse</i> Espresso mousse	€ 7,00
Tiramisù	€ 9,00
Lamponi caldi con gelato alla vaniglia <i>Warme Himbeeren mit Vanilleeis</i> Hot raspberries with vanilla ice cream	€ 10,00
Strudel di mele fatto in casa con salsa di vaniglia <i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</i> Home-made apple strudel with vanilla sauce	€ 8,00
Tortino caldo al cioccolato fatto in casa con gelato alla vaniglia e salsa di mango <i>Hausgemachtes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Mangosauce</i> Home-made hot chocolate tartlet with vanilla ice cream and mango sauce 14 min	€ 12,00

GRIFONCINO

COCKTAIL BAR

PIZZA

19.00 - 22.00

Margherita	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, basilico fresco	
<i>Tomaten Mozzarella, frischer Basilikum</i>	
tomato sauce, mozzarella, basil	
Vegeteriana	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, verdure miste	
<i>Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse</i>	
Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables	
Diavola	€ 12,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami</i>	
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Prosciutto	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
Tomato sauce, mozzarella, ham	
4 Formaggi, 4 Käsesorten, 4 Types of cheese	€ 14,00
4 Stagioni	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi, olive	
<i>Tomaten, ozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven</i>	
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	
Capricciosa	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi, acciughe	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen</i>	
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies	
Trevisana	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio di Treviso, scaglie di grana	
<i>Tomaten, Mozzarella, Wurst, Radicchio aus Treviso, Parmesanflocken</i>	
Tomato sauce, mozzarella, sausage, radicchio from Treviso, shreds of parmesan	
Mediterranea	€ 14,50
Mozzarella di bufala, pomodoro datterino, rucola, mozzarella	
<i>Büffelmozzarella, Eiertomaten Rauke, Mozzarella</i>	
Buffalo mozzarella, plum tomatoes, rocket salad, mozzarella	

GRIFONCINO

COCKTAIL BAR

Franz	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, mozzarella bufala, rucola, salsiccia	
<i>Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rauke, Wurst</i>	
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, rocket, sausage	
Senfter	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, speck, scamorza	
<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Scamorza</i>	
Tomato sauce, mozzarella, Speck, Scamorza	
Napoli	€ 12,00
Pomodoro, acciughe, olive, capperi	
<i>Tomaten, Sardellen, Oliven, Kappern</i>	
Tomato sauce, anchovies, olives, capers	
Estiva	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodori datterino	
<i>Tomaten, Mozzarella, Rauke, Rohschinken, Eiertomaten</i>	
Tomato sauce, mozzarella, rocket, dry cured ham, plum tomatoes	
Grifone	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, caprino, salame piccante, pomodori secchi	
<i>Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, scharfe Salami, getrocknete Tomaten</i>	
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, spicy salami, dried tomatoes	
Contadina	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, caprino, melanzane, prosciutto crudo	
<i>Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Auberginen, Rohschinken</i>	
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, aubergines, dry cured ham	
Burrata	€ 15,00
Pomodoro fresco a fete, burrata, basilico, olio extra vergine, pomodoro salsa	
<i>Frische Tomatenscheiben, Burrata-Käse, Basilikum, Olivenöl Tomatensauce</i>	
Fresh tomato, Burrata cheese, basil, olive oil, fresh tomato sauce	
Dolomiti	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella, stracchino, melanzane e olive taggiasche	
<i>Tomaten, Mozzarella, Stracchino-Käse, Auberginen, Taggiasca Oliven</i>	
Tomato sauce, mozzarella, Stracchino cheese, aubergines, Taggiasca olives	
Aurina	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, finferli, brie	
<i>Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Brie</i>	
Tomato sauce, mozzarella, chanterelle mushrooms, brie cheese	
Valtellina	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana	
<i>Tomaten, Mozzarella, Rauke Bresaola, Parmesanraspeln</i>	
Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, bresaola ham, shreds of parmesan	

GRIFONCINO

COCKTAIL BAR

Tonno e cipolla € 13,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions

Pizza piegata *Gefaltete Pizza* Folded pizza

Prosciutto crudo, mozzarella € 11,00
Rohschinken, Mozzarella
Dry cured ham, mozzarella

Ötzi € 14,00
Pomodoro fresco, mozzarella, crudo, rucola
Frische Tomaten, Motzzarella, Rohschinken, Rauke
Fresh Tomatos, mozzarella, dry cured ham, rocket salad

Fornarine

Olio, rosmarino, prosciutto crudo € 10,50
Olivenöl, Rosmarin, Rohschinken
Olive oil, rosemary, dry cured ham

Walther's € 7,50
Olio, rosmarino
Olivenöl, Rosmarin
Olive oil, rosemary

Caprese € 11,00
Olio, bufola, pomodoro fresco, rosmarino, origano
Olivenöl, Büffelmozzarella, frische Tomaten, Rosamrin, Oregano
Olive oil, buffalo mozzarella, fresh tomato rosemary, oregano

Su richiesta: pizza glutenfree, pizza con pasto al farro bio integrale.
Pizza Margherita per bambini: € 5,00
Variazioni: € 1,00 - 2,00

Auf Anfrage: Glutenfreie Pizza, Bio-Dinkelteig-Pizza.
Pizza Margherita für Kinder: € 5,00
Variationen: € 1,00 - 2,00

On request: glutenfree pizza, bio spelt flour pizza.
Pizza Margherita for kids: € 5,00
Variations: € 1,00 - 2,00

Coperto serale € 2,50
Abendgedeck € 2,50
Dinner cover charge € 2,50