bistro terme merano



ANTIPASTI, INSALATE & TAGLIERI

Insalatona (A) con feta, olive e pomodori secchi	14	Cremoso di cavolfiori (G,R) con limone candito e polpo in doppia cottura	13,5
Insalatona (A) con supreme di faraona francese alla griglia	15	Tartare di manzo dell'Alto Adige 150g (A,G,H,M) con gorgonzola, noci, burro di panna agra maso Knollhof e focaccia integrale	21
Vellutata di carote arrostite (A,G) con latte di cocco e code di gamberi	11		
Tomino grigliato (A,G) con crema di zucca, zucca marinata, mandarino e gremolata	12,5	Speck (G,L,M) speck di Tesimo, rafano, cetriolini	15

BUSINESS LUNCH -----

da lunedì a venerdì

€ 18

piatto di pasta* + insalata 0,7 l acqua potabile microfiltrata *con risotto: + 1,00 €



SOFT DRINKS		BIRRE	
Acqua minerale 50 cl Acqua microfiltrata 70 cl Coca Cola / Zero 20 cl Aranciata S.Pellegrino 20 cl Forst 0% Veneziano / Hugo	3 3,5 3 5 6,5	Forst 30 cl - 40 cl Weihenstephaner 30 cl - 50 cl Forst 1857 33 cl Forst Felsenkeller 33 cl Corona 33 cl	4 - 5 4 - 6 6 6

bistro terme merano



PASTA & CO.		SECONDO	
Sedani (A,C,G,L)	13,5	Salmone alla griglia (A,D,G)	20
al ragù di manzo dell' A. Adige		con crema di broccoli affumicati	

e patate al prezzemolo

Fusilli (A,C,D) 14 con ragù di verdure alla puttanesca (pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano)

Spaghetti (A,B,C,D,L,R) 14,5 con frutti di mare e datterini

Mezze maniche (A,C,G,L) 14 con polpettine di vitello italiano al pomodoro

Risotto (G) 15 alla zucca Hokkaido e salsiccia italiana

100 % fatto in casa

con farina biologica
e uova dal maso Eggerhof

	DOL	. C I	
Tiramisù (A,C,G)	6	Brownie (A,C,F,G)	8
Strudel di mele (A,C,H,N)	6	Torta del giorno	5

VINI AL BICCHIERE

Altemasi Brut - Trento DOC Von Braunbach - M.Cl. A.Adige Franciacorta bio - B. Pizzini	8 8 9	Lugana bio - Marangona Gewürztraminer - Castelfeder	6 6,5
Pinot bianco - Valle Isarco Chardonnay - A. Lageder	5,5 5,5	Pinot Nero Glen - Castelfeder Lagrein - Valle Isarco Morellino di Scansano	6,5 5,5 4,5

coperto: 2,00 €