ustaria posta

MENÚ

bun pro
buon appetito
guten appetit
enjoy your meal

DA SPAVËNT DA ORËI BUN

USTARIA POSTA

bëgnodüs pro mësa
benvenuti alla nostra tavola
willkommen an unserem tisch
welcome to our table

fam. tavella

PIACEVOLMENTE DIVERSI / WOHLTUEND ANDERS / PLEASANTLY DIFFERENT

DA SAVËI…
DENANCO MËTE MAN

DA SAPERE... PRIMA D'INIZIARE
WISSENSWERTES
GOOD TO KNOW ... BEFORE YOU BEGIN

L'ega de pipa y le pan vëgn aratá a pert

Servizio brocca d'acqua e pane
vengono addebitati separatamente

Krug Wasser und Brot werden extra berechnet

Water pitcher service and bread
will be charged separately on your bill

Sce la prenotaziun dla mësa vëgn fata tres portai online vëgnel metü pro le cunt da 2,00 cina 3,00 euro por porsona

Per prenotazioni effettuate tramite portali on-line vengono addebitati in conto da 2,00 a 3,00 € a persona

Für Tischreservierungen die mittels Onlineportale erfolgen werden 2,00 bis 3,00 € pro Person angerechnet

For table bookings through third party applications,
we will charge 2,00 to 3,00 € per person depending on which platfrom was used.

De regola unse produc frësc, mo sc'al é debojëgn
tolunse val' iade ince produc dlaciá ite.

Abitualmente utilizziamo prodotti freschi, ma in caso
di necessità utilizziamo anche prodotti surgelati

Wir verwenden zur Zubereitung frische Produkte,
nur notfalls verwenden wir auch Tiefkühlprodukte

We usually prepare our food with fresh products,
but frozen ingredients may be used if necessary

—

Por variaziuns vëgnel entü lapró na variaziun de prîsc

Per variazioni fuori dal Menú
verrá calcolato un sovrapprezzo

Für Änderungen außerhalb des Menüs
wird ein Aufpreis berechnet.

A surcharge will be charged for
variations outside the menu.

—

La descriziun di alergens ciafëise
sön l'ultima plata dl menü

Descrizione allergeni alla fine del Menú

Die Beschreibung der Allergene
finden Sie am Ende des Menüs

The description of allergens
is available at the end of the menu

COS'É? / WAS IST DAS? / WHAT IS IT?

Canederli: Vengono preparati con pane vecchio essiccato, uova, farina, sale, speck, spinaci o formaggio e, a seconda del tipo, accompagnati con un po' di erba cipollina. I canederli possono essere consumati come piatto principale, contorno o nel brodo. Anche la versione dolce (con albicocche) trova sempre più spesso posto in tavola.

Pino Mugo: Il pino mugo è un cespuglio aghiforme sempreverde e fa parte delle erbe officinali spontanee. L'olio aromatico di pino mugo può essere inalato in forma diluita in caso di raffreddore o strofinato sulla pelle come balsamo. A primavera camminiamo per i boschi sopra Badia e raccogliamo le giovani punte di pino mugo con cui prepariamo il burro per il nostro specialissimo risotto.
Per digerire a fine pasto abbiamo anche la grappa di pino mugo fatta in casa, fino ad esaurimento scorte ovviamente.

Spätzle: Piccoli gnocchetti allungati di pasta fatta in casa e cotta in acqua bollente e salata. Gli ingredienti sono farina di grano tenero, uova e sale.
All'Ustaria Posta li prepariamo con la pasta di spinaci. Possono essere consumati come contorno o come piatto principale.

Pastin: L'impasto usato per fare le salsicce.

Pücia: Pane tradizionale ladino a base di farina di segale e semi di finocchio. In passato, questo pane veniva cotto dai contadini una volta all'anno in un grande forno nei pressi della propria fattoria. Succesivamente veniva essiccato nei solai della casa padronale in modo che il contadino fosse rifornito di pane per tutto l'anno. Siamo ancora molto fortunati che il nostro vicino, il panettiere, prepari questo pane seguendo la vecchia tradizione.

Kaiserschmarren: Letteralmente "la frittata dell'Imperatore" é uno dei piú famosi dessert austriaci. Uova fresche, latte e burro locali con una spruzzata di zucchero a velo accompagnato con la nostra marmellata di mirtilli non resisteranno a lungo nel piatto.

Knödel: Knödel sind eine aus Teig hergestellte Speise, die je nach Art als Hauptspeise, Beilage oder Suppeneinlage gegessen wird. Die wichtigsten Zutaten dafür sind altes ausgetrocknetes Brot, Eier, Mehl, Salz, Speck, Spinat oder Käse und je nach dem auch Schnittlauch. Auch die süße Variante (mit Aprikosen) findet immer öfters ihren Platz auf den Esstischen.

Carnaroli Reis: Eine Reissorte mit großem Korn, und hohem Stärkegehalt. Es entwickelt beim Kochen eine cremig-sämige Konsistenz. Carnaroli wird für die Zubereitung von cremigen Risotti verwendet, die nach "al dente" (mit Biss) bleiben sollen.

Latschenkiefer: Die Latschenkiefer ist eine vielgestaltige Pflanzenart
in der Gattug der Kiefern aus der Familie der Kiefergewächse. Das aromatisch riechende Latschenkieferöl kann in verdünnter Form bei Erkältung inhaliert oder zum Beispiel als Balsam in die Haut eingerieben werden. Im Frühling pflücken wir die jungen Latschenkieferspitzen mit denen wir die Butter für unseren Latschenkieferrisotto herstellen. Um das Mittag- oder/und Abendessen gut zu verdauen, empfehlen wir Ihnen unsere Hausgemachte Latschenkeiferschnaps. Nur solange der Vorrat reicht.

Pücia: Traditionelles ladinisches Brot aus Roggenmehl und Fenchelsamen. Früher wurde dieses Brot auf dem Bauernhof einmal im Jahr im großen Backofen gebacken und später getrocknet, damit der Bauer für das ganze Jahr mit Brot versorgt war. Wir haben noch das große Glück, dass unser Nachbar, der Bäcker, dieses Brot nach traditioneller Art backt.

Bread dumplings / Canederli / Knödel: These dumplings are a dish made from dough that can be eaten as a main course, side dish or as a soup, depending on the type. The most important ingredients are old, dried bread which is combined with eggs, flour, salt, speck, spinach or cheese and, depending on the type, chives. The sweet version (with apricots) also finds its place on the dining table more and more often.

Carnaroli rice: A variety of rice with a large grain, and high starch content. It develops a creamy consistency when cooked. Carnaroli is used to prepare creamy risottos that should remain close to “al dente” (with bite).

Mountain pine / pino mugo: Pino mugo is an evergreen, needle-like shrub which is listed as a wild, medical herb in the pine family with a lifespan of 250 – 300 years. The aromatic smelling pino mugo oil can be inhaled in diluted form for colds or rubbed on the skin as a balm, for example. In spring, we pick the young tips of the shrubs with which we make the butter for our pino mugo risotto. To digest at the end of the meal we also have homemade pino mugo grappa, while stocks last, of course. Give it a try!

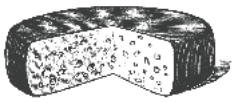
Spätzle: Small, elongated pieces of homemade pasta dough cooked in boiling salted water. The ingredients are wheat flour, eggs, salt and water. They can be eaten as a side dish or main course. As a main course we prepare it with spinach, and as a side we serve it plain.

Pücia: Traditional Ladin bread made from rye flour and fennel seeds. In the past, this bread was baked once a year in a large oven on the farm and later dried so that the farmer was supplied with bread for the whole year. We are still very lucky that our neighbour, the baker, bakes this bread in the traditional way.

Tagliata: when a succulent and tasty steak is first cooked/grilled and then cut.

Is it Milanese or Wienerschnitzel?
It seems that there is a battle between the origin of the dish. Long story short is that if you are in Milan you will get the “coStoletta (note the S) alla Milanese”. It refers to the fact that the cutlet is cooked with the rib bone. At Ustaria Posta you get the “cotoletta” (without the S) so that we are closest to the Austrian influence of the classic breaded veal cutlet known as Wiener Schnitzel.

Kaiserschmarren: Literally “the Emperor's omelette” is one of Austria's most famous desserts. Fresh eggs, local milk and butter with a sprinkling of powdered sugar accompanied by our bilberry jam will not last long on your plate.



DANFORA

ANTIPASTI / KALTE VORSPEISEN / STARTERS

Pan dales nü cun cioce, liagna sfomiada,
ciajos dl post, gurches, ajet y n toch de pücia

La merenda del contadino con Speck,
salsiccia affumicata, formaggi nostrani, cetrioli, cren e cialda di segale

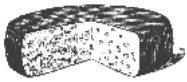
Die Bauernjause mit Speck, Kaminwurst,
Südtiroler Käsesorten, Gurken, Kren und knusprige
Roggenbrotscheibe

The farmer's snack Cutting board filled with
South Tyrolean speck, smoked game sausage, local cheeses,
cucumber, horseradish, and rye wafer

(⚠ · 04 · 05 · 09)

25,00 €

DA PARTÍ,
DA CONDIVIDERE,
ZUM TEILEN,
TO SHARE



Föies da soni cun craut

Frittelle di patate alla ladina
con crauti saporiti

Ladinische Erdäpfelplattlen
mit Sauerkraut

Ladin-style, fried potato cakes
with savory sauerkraut

(⚠ · 04 · 14)

21,00 €

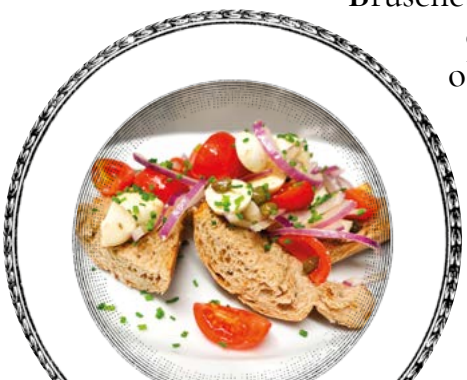
DA PARTÍ,
DA CONDIVIDERE,
ZUM TEILEN,
TO SHARE

Bruschetta cun pomodori pachino, capri,
piceres mozzarelles, olives y ciola cöcena

Bruschetta con pomodorini pachino, capperi,
mozzarelline, olive e cipolla rossa

Bruschetta mit Pachino Tomaten, Kapern,
Mozzarella, Oliven und roten Zwiebeln

Bruschetta with pachino tomatoes,
capers, mozzarella,
olives and red onions



(⚠ · 04 · 05)

11,00 €

JOPES

MINESTRE / SUPPEN / SOUPS

Jopa cun bales
Canederli sudtirolesi in brodo
Südtiroler Speckknödel in der Suppe
South Tyrolean speck dumplings in stock
(⚠ · 04 · 05 · 14)

11,00 €

Panicia
Zuppa d'orzo alla Ladina
Ladinische Gerstensuppe
Ladin barley soup
(⚠ · 04 · 09)

11,00 €

Jopa da ortam
Minestra di verdure
Gemüsesuppe
Vegetable soup
(⚠ · 09)

10,00 €

Nosta jopa cun fajöis
La nostra pasta e fagioli
Unser Nudel-Bohnen-Eintopf
Our pasta and beans soup
(⚠ · 04 · 09)

10,00 €

PRÖMS

PRIMI PIATTI / VORSPEISEN / PASTA

Üs cun cioce sön soni aprată

Uova allo speck su patate saltate

Speckeier auf Röstkartoffeln

Eggs with South Tyrolean speck
on a bed of sauteéd potatoes

(⚠ · 14)

14,50 €

Balotes da cioce y siara sön pice let
de capüc y grana smalzades

Canederli di segale allo speck su letto
di capucci con burro nocciola e grana

Roggenknödel mit Speck auf Krautsalatbett
mit brauner Butter und Grana Käse

Rye bread dumplings with speck
on a bed of cabbage with brown butter
and grana cheese

(⚠ · 04 · 05 · 14)

14,50 €

Tris de balotes (spinot, ciajó, rês cöci)
con sossa de ciajó da paur

Tris di canederli (spinaci, formaggio, rape rosse)
con fonduta di formaggio locale

Ladinische Nockerln Tris (Spinat, Käse, Rote Rüben)
mit einheimischem Käsefondue

Trio of ladin bread dumplings (spinach, cheese, red turnips)
with local cheese fondue

(⚠ · 04 · 05 · 14)

15,00 €

Cajincí da spinot cun ciajó graté
y smalz dlighé

Ravioli di spinaci con formaggio grana
e burro fuso.

Spinatravioli mit Grana Käse
und brauner zerlassener Butter

Spinach ravioli with grana cheese
and brown melted butter

(⚠ · 04 · 05 · 14)

13,00 €

D'INVERN
INVERNO
IM WINTER
IN WINTER

Rijoto Carnaroli cun zücia, gotes de burata,
cioce crocant y amareti gratá

Risottino Carnaroli con zucca, gocce di burrata,
speck croccante e polvere di amaretti

Carnaroli-Risotto mit Kürbis, Burrata-Tropfen,
knusprigem Speck und Amaretto Pulver

Carnaroli risotto with pumpkin, burrata dollops,
crispy speck and Amaretto powder

(⚠ · 04 · 05)

13,00 €

D'ISTÉ
ESTATE
IM SOMMER
IN SUMMER

Rijoto Carnaroli da barantl cun
niciores y sona de pücia

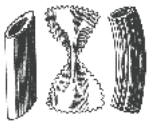
Risottino Carnaroli al pino mugo con
pinoli tostati e cialda di "Pücia"

Carnaroli-Risotto mit Latschenkiefer,
gerösteten Pinienkernen und „Pücia-Crouton"

Carnaroli risotto with mountain pine,
toasted pine nuts and "Pücia-crouton"

(⚠ · 03 · 04 · 05)

14,00 €



Fettuccine cun ragú de salvarjina
Fettuccine al ragú di selvaggina
Fettuccine mit Wildragú
Fettuccine with game ragú

(⚠ · 04)

16,50 €

Taliateles cun funguns
Tagliatelle ai funghi
Tagliatelle mit Pilzen
Tagliatelle with mushrooms

(⚠ · 04 · 14)

15,00 €

Spaghetti Monograno* ala Carbonara
Spaghetti Monograno* alla Carbonara
Monograno* Spaghetti nach Carbonara Art
Monograno* Spaghetti Carbonara style

(⚠ · 04 · 05 · 14)

13,00 €

Pasta cürta Monograno* cun pesto de
capüc fosch y niciores apratades

Penne Monograno* con pesto
di cavolo nero e pinoli tostati

Monograno* Penne mit Schwarzkohlpesto
und gerösteten Pinienkernen

Monograno* Penne with collard pesto
and toasted pine nuts

(⚠ · 04)

13,00 €

Spätzle de spinot cun jambun y brama

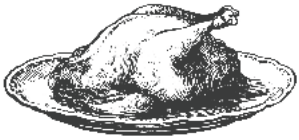
Spätzle di spinaci con prosciutto e panna

Spinatspätzle mit Schinken und Rahmsauce

Spinach Spätzle (flour dumplings)
with ham and cream sauce

(⚠ · 04 · 05 · 14)

13,00 €



CERN

CARNI / FLEISCHGERICHTE / MEATS

Le taí dl postin
Polënta, ciajó y liagna daverta ala grilia
cun golasc y fonguns

Il piatto del postino
Polenta, formaggio e “pastin” alla griglia
con goulash e funghi

Der Briefträgerteller
Polenta, Käse und offene Wurst vom Grill
mit Goulasch und Pilzen

The Postman’s dish
Grilled polenta, cheese and skinless sausage
with goulash and mushrooms

(⚠ · 04 · 05)

28,00 €

Filet de armënt ala grilia cun soni arestis

Filetto di manzo ai ferri con patate saltate

Rindsfilet vom Rost mit Röstkartoffeln

Grilled beef fillet with pan fried potatoes

(⚠ · 04 · 05 · 14)

32,00 €

Filet de armënt cun
porvada vërda y soni arestis

Filetto di manzo al pepe verde
con patate saltate

Rindsfilet vom Rost mit
Pfeffer und Röstkartoffeln

Grilled beef fillet with
green peppercorn sauce
and pan fried potatoes

(⚠ · 04)

34,00 €

Filet de armënt cun funguns y soni arestis

Filetto di manzo ai funghi con patate saltate

Rindsfilet vom Rost mit Pilzen und Röstkartoffeln

Grilled beef fillet with mushrooms
and pan fried potatoes

(⚠ · 04)

37,00 €

Cern de armënt a sones cun
rucola, nusc y soni arestis

Tagliata di manzo con rucola,
noci e patate saltate

Rindschnitte mit Rucola,
Walnüssen und Röstkartoffeln

Beef Tagliata with arugula, walnuts
and pan fried potatoes

(⚠ · 03)

22,00 €

Hamburger te na pücia cun pomodoro,
salata, ciola caramelada, maionesa da basile y pomes.

Hamburger nella “Pücia” ladina con pomodoro, insalata,
cipolla caramellata, maionese al basilico e patate fritte

Hamburger im ladinischen Roggenbrot „Pücia“ mit Tomaten,
Salat, karamellisierter Zwiebel, Basilikummaionaise und Pommes

Hamburger in the ladin rye bread “Pücia” with tomato,
salad, caramelized onion, basil mayonnaise and fries

(⚠ · 04 · 14)

20,00 €

Bisteca cun sossa da ciola y Soni arestis
Entrecôte alla Tirolese con cipolle e patate saltate
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln
Sirloin steak Tyrolean style with onions and pan fried potatoes

(⚠ · 04)

23,00 €

Bales cun golasc
Canederli Tirolesi con gulasch
Tiroler Knödel mit Gulasch
Tyrolean dumplings with goulash

(⚠ · 04 · 05 · 14)

18,00 €

Golasc cun polënta ala grilia
Gulasch con polenta alla griglia
Gulasch mit Polenta vom Grill
Goulash with grilled polenta

(⚠ · 04 · 05)

17,00 €

Snizl de porcel panada cun pommes

Cotoletta alla milanese con patate fritte

Wienerschnitzel mit Pommes

Milanese veal cutlet with french fries

(⚠ · 04 · 14)

17,00 €

Piet de galüc a sones cun rucola, tomates duces y ciajó

Tagliata di petto di pollo alla griglia su letto di rucola, pomodorini e scaglie di grana

Hähnchenbrustschnitte vom Grill mit Rucola, kleinen Tomaten und Granaflocken

Grilled chicken Tagliata with arugula, cherry tomatoes and grana flakes

(⚠ · 05)

16,00 €

DA MANGÉ LAPRÓ

CONTORNI / BEILAGEN / SIDE DISHES

Copa de salata
Insalata mista
Gemischter Salat
Mixed salad

8,50 €

Ortam ala grilia
Verdure miste alla griglia
Gemischtes Grillgemüse
Mixed grilled vegetables

10,00 €

Soni aprată o pommes
Patate saltate o fritte
Röstkartoffeln oder Pommes
Sauteéd potatoes or french fries

7,50 €

DESSERT

DOLCI / NACHTISCH / DESSERTS

Pössl cun sulza de granëtes

Kaiserschmarren con marmellata
di mirtilli rossi

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren

Kaiserschmarren pancakes
with red bilberries

(⚠ · 04 · 05 · 14)

15,50 €

Strudel da pom
Strudel di mele
Apfelstrudel
Apple strudel
(⚠ · 03 · 04 · 05 · 14)

8,00 €

Tiramisù
(⚠ · 04 · 05 · 14)

8,00 €

Budin da brama cun caramel
y früc de bosch

Panna cotta al caramello
con frutti di bosco

Sahnepudding mit Caramell
und Waldfrüchten

Cream pudding with caramel
and wild berries

(⚠ · 04 · 05)

7,50 €

Dlacin ala vanilia cun
früc de bosch cialc o salata de früc

Gelato alla vaniglia con
frutti di bosco caldi o macedonia

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren oder Obstsalat

Vanilla ice cream with warm
wild berry sauce or fruit salad

(⚠ · 05)

7,80 €

Copa de dlacin
Gelato misto
Gemischtes Eis
Mixed ice cream
(⚠ · 05)

6,00 €

Dlacin ala vanilia cun cafe
Affogato al caffe
Kaffee-Affogato
Coffee affogato
(⚠ · 05)

6,00 €

PUR I PICI POSTINS

PER I PICCOLI POSTINI
FÜR DIE KLEINEN POSTMEISTER
FOR LITTLE POSTAL CARRIERS

Jopa da pozi

Pastina in brodo

Nudelsuppe

Small pasta in stock

(⚠ · 04)

7,00 €

Pasta cürta Monograno*
cun pomodoro o ragù

Penne Monograno*
con pomodoro oppure ragù

Monograno* penne
mit Tomaten- oder Fleischsauce

Monograno* penne
with tomato or meat sauce

(⚠ · 04)

9,00 €

Spätzle de spinot cun jambun y brama

Spätzle di spinaci con prosciutto e panna

Spinatspätzle mit Schinken und Rahmsauce

Spinach spätzle (flour dumplings)
with ham and cream sauce

(⚠ · 04 · 05 · 14)

9,00 €

—

Snizl ala grilia o bisteca de porcel panada
cun pommes o soni arestis

Bistecchina ai ferri o scaloppina alla milanese
con patate fritte o saltate

Rindschnitzel vom Grill oder Wienerschnitzel
mit Pommes oder Röstkartoffeln

Grilled steak or milanese veal cutlet
with pan fried potatoes or french fries

(⚠ · 04 · 14)

11,00 €

—

Postinoburgy cun o sënza ciajó y pommes

Postinoburgy con o senza formaggio e patate fritte

Postinoburgy mit oder ohne Käse und Pommes

Postinoburgy with or w/out cheese and french fries

(⚠ · 04)

11,00 €

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: / Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten: / Our dishes and beverages can contain the following substances:

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, **siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione**. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. / Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies **bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit**. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos. / If you are allergic or intolerant to any of the substances listed, **please inform our staff when ordering.** They will be glad to give you further information.

01

Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Peanuts and products thereof.

02

Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Crustaceans and products thereof.

03

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium

occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

—

04

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

05

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
Milk and products thereof (including lactose).

—

06

Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Lupin and products thereof.

—

07

Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Molluscs and products thereof.

—

08

Pesce e prodotti a base di pesce.
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Fish and products thereof.

—

09

Sedano e prodotti a base di sedano.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Celery and products thereof.

10

Senape e prodotti a base di senape.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Mustard and products thereof.

11

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Sesame seeds and products thereof.

12

Soia e prodotti a base di soia.
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Soybeans and products thereof.

13

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO_2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

14

Uova e prodotti a base di uova.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Eggs and products thereof.

⚠ I piatti sono segnalati col tipo di allergene presente come indicato nell'esempio: / Gerichte, die Allergene enthalten sind wie im folgenden Beispiel gekennzeichnet: / Dishes containing allergens are marked with the corresponding allergen symbol, as shown in the example:

es. **(⚠ · 01 · 08 · 14)**

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova: Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern: Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs: We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

—

*** Monograno**

La pasta "Monograno" Felicetti è rinomata per l'uso di semola biologica di alta qualità proveniente da un solo tipo di grano, in questo caso il grano duro "Matt". Questo tipo di pasta è apprezzato per la sua digeribilità, il suo alto contenuto proteico e per la sua consistenza e capacità di trattenere i condimenti, rendendola ideale per le ricette tradizionali del nostro ristorante.

Die "Monograno" Felicetti Pasta ist bekannt für die Verwendung von hochwertigem Bio-Hartweizengrieß, der aus einer einzigen Weizensorte stammt, nämlich dem Hartweizen "Matt". Diese Pastasorte wird für ihre Verdaulichkeit, ihren hohen Proteingehalt und ihre Konsistenz sowie die Fähigkeit, Saucen aufzunehmen, geschätzt und eignet sich ideal für die traditionellen Rezepte unseres Restaurants.

The "Monograno" Felicetti pasta is renowned for its use of high-quality organic semolina sourced from a single type of wheat, specifically the durum wheat "Matt". This type of pasta is appreciated for its digestibility, high protein content, and its texture and ability to hold sauces, making it ideal for traditional recipes from our restaurant.

ustaria posta

★★★ HOTEL 1877
RESTORANT
DOLOMITES

Strada Pedraces, 43
39036 Badia (BZ)
Dolomites - Italia
T: +39 0471 839735
info@ustariaposta.it
www.ustariaposta.it

Dai un'occhiata mentre aspetti

Watch while you wait

Dai n'odlada trattan che te aspetes

Sehen Sie sich das an, während Sie warten