ANTIPASTI

LE “FOIE” TIPICHE LADINE

aromatizzate al cumino selvatico, un delicato omaggio alle tradizioni ladine, servite con Speck Alto Adige IGP affumicato localmente.

1,3,7

€ 12,00

SALMONE NORVEGESE

selezionato, affumicato in casa con legno di larice, accompagnato da un fresco formaggio alle erbe e una croccante cialda di pane integrale

1,4,7

€ 16,00

ALPENROSE

Il calore dell’ospitalità

STARTER

THE TYPICAL LADIN "FOIE"

flavoured with wild cumin, a delicate tribute to Ladin traditions, served with Speck Alto Adige PGI smoked locally.

1,3,7

€ 12,00

NORWEGIAN SALMON

selected, smoked in house with larch wood, accompanied by a fresh herb cheese and a crunchy wholemeal bread wafer

1,4,7

€ 16,00

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

VORSPEISE

DIE TYPISCHE LADINISCHE FOIE

gewürzt mit wildem Kreuzkümmel, eine delikate Hommage an die ladinische Tradition, serviert mit Südtiroler Speck g.g.A. vor Ort geraucht.

1,3,7

€ 12,00

NORWEGISCHER LACHS

ausgesucht, hausgeräuchert mit Lärchenholz, dazu ein frischer Kräuterkäse und eine knusprige Vollkornbrotwaffel

1,4,7

€ 16,00

PRIMI PIATTI

SCHLUTZKRAPFEN

Delicate mezzelune di farina di segale, ripiene di spinaci e grana DOP, condite con burro chiarificato e arricchite da ricotta affumicata della nostra latteria

1,3,7

€ 16,00

TAGLIATELLE AL CERVO

Pasta fresca preparata a mano, con un ragù di cervo saporito e avvolgente

1,3,7

€ 17,00

TRIANGOLI AL GORGONZOLA E CIOCCOLATO RUBY

Un incontro audace di gorgonzola, cioccolato Ruby e polvere di nocciole

1,3,7,8

€ 17,00

TORTELLI AL NERO DI SEPPIA

Pasta fresca fatta in casa con ripieno di pregiato pesce nobile, saltata con pomodori datterino confit

€ 17,00

1,2,3,4,7,14

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

FIRST COURSES

SCHLUTZKRAPFEN

Delicate crescents made of rye flour, filled with spinach and DOP parmesan, seasoned with clarified butter and enriched with smoked ricotta from our dairy

1,3,7

€ 16,00

TAGLIATELLE WITH VENISON

Fresh hand-made pasta, with a tasty and enveloping venison ragù

1,3,7

€ 17,00

GORGONZOLA TRIANGLES AND RUBY CHOCOLATE

A bold encounter of Gorgonzola, Ruby chocolate and hazelnut powder

1,3,7,8

€ 17,00

CUTTLEFISH INK TORTELLI

Fresh homemade pasta with a high quality filling noble fish, sautéed with confit datterino tomatoes

€ 17,00

1,2,3,4,7,14

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

ERSTE GÄNGE

SCHLUTZKRAPFEN

Zarte Hörnchen aus Roggenmehl, gefüllt mit Spinat und DOP-Parmesan, gewürzt mit geklärter Butter und verfeinert mit geräuchertem Ricotta aus unserer Käserei

1,3,7

€ 16,00

TAGLIATELLE MIT WILD

Frische handgemachte Pasta mit einem leckeren und umhüllenden Wildragout

1,3,7

€ 17,00

Gorgonzola-Dreiecke UND RUBY-SCHOKOLADE

Eine kühne Begegnung aus Gorgonzola und Ruby-Schokolade und Haselnusspulver

1,3,7,8

€ 17,00

TORTELLI MIT TINTENFISCHTINTE

Frische hausgemachte Pasta mit hochwertiger Füllung Edelfisch, sautiert mit konfierten Datterino-Tomaten

€ 17,00

1,2,3,4,7,14

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo della Nuova Zelanda
con rucola, scaglie di grana e flan di patate

3,7

€ 28,00

MEDAGLIONI DI CERVO

profumati al ginepro, serviti con polenta morbida
e marmellata di mirtilli rossi

7,9,12

€ 27,00

BOMBETTE FODOME ALLA GRIGLIA

ripiene di formaggio Fodom, accompagnate da
Rösti di patate e insalata di cavolo cappuccio
con semi di cumino locale.

1,7

€ 24,00

GAMBERI MANDORLATI

serviti su misticanza e salsa agrodolce

1,2,8

€ 26,00

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

SECOND COURSES

SLICED BEEF STEAK

New Zealand Beef Slice
with rocket, parmesan flakes and potato flan

3,7

€ 28,00

DEER MEDALLIONS

scented with juniper, served with soft polenta
and cranberry jam

7,9,12

€ 27,00

GRILLED FODOME BOMBETTES

filled with Fodom cheese, accompanied by
potato Rösti and cabbage salad with local
caraway seeds.

1,7

€ 24,00

ALMOND PRAWNS

served on mixed salad and sweet and sour sauce

1,2,8

€ 26,00

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

ZWEITE GÄNGE

GESCHNITTENES RINDERSTEAK

Neuseeländische Rindfleischscheibe
mit Rucola, Parmesanflocken und Kartoffelflan

3,7

€ 28,00

HIRSCHMEDAILLONS

mit Wacholderduft, serviert mit weicher Polenta
und Preiselbeermarmelade

7,9,12

€ 27,00

GEGRILLTE FODOME BOMBETTES

gefüllt mit Fodom-Käse, dazu Kartoffelrösti
und Krautsalat mit heimischem Kümmel.

1,7

€ 24,00

MANDELGARNELEN

serviert auf gemischtem Salat und süß-saurer Sauce

1,2,8

€ 26,00

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

I NOSTRI DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO

fondente e goloso, accompagnato da sorbetto al mandarino e crema ala vaniglia

1,3,7,8

€ 10,00

SORBETTO AL MANDARINO

mandarino ripieno di sorbetto
al mandarino tardivo di Ciaculli

€ 8,00

SEMIFREDDO DUBAI CHOCOLATE

Cioccolato fondente, pasta kataifi e un cuore cremoso ai pistacchi.

1,3,7,8

€ 8,00

STRUDEL DELLA TRADIZIONE

Servito tiepido, preparato con pasta frolla artigianale accompagnato da salsa alla vaniglia

1,3,7,8

€ 10,00

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

UNSERE SÜSSIGKEITEN

SCHOKOLADENKUCHEN

dunkel und köstlich, begleitet von
Mandarinensorbet und Vanillecreme

1,3,7,8

€ 10,00

MANDARINENSORBET

Mit Sorbet gefüllte Mandarinen
mit der späten Mandarine von Ciaculli

€ 8,00

DUBAI SCHOKOLADEN-SEMIFRED

Dunkle Schokolade, Kataifi-Gebäck und ein
cremiges Pistazienherz.

1,3,7,8

€ 8,00

TRADITIONELLER STRUDEL

Warm serviert, zubereitet mit handwerklichem Mürbeteig,
begleitet von Vanillesauce

1,3,7,8

€ 10,00

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

OUR DESSERTS

CHOCOLATE CAKE

dark and delicious, accompanied by mandarin sorbet and vanilla cream

1,3,7,8

€ 10,00

MANDARIN SORBET

Mandarin stuffed with sorbet with the late mandarin of Ciaculli

€ 8,00

DUBAI CHOCOLATE SEMIFREDDO

Dark chocolate, kataifi pastry and a creamy pistachio heart.

1,3,7,8

€ 8,00

TRADITIONAL STRUDEL

Served warm, prepared with artisanal shortcrust pastry accompanied by vanilla sauce

1,3,7,8

€ 10,00

ALPENROSE

Il calore dell'ospitalità

LA NOSTRA FAMIGLIA

La nostra cucina si è fatta conoscere negli anni per l'attenzione e la cura nella preparazione dei piatti,
e per le materie prime che vengono utilizzate.
prodotti minimamente trasformati e possibilmente provenienti dal nostro territorio, per garantire agli ospiti la massima qualità culinaria e soddisfare ogni palato, senza perdere di vista l'importanza della sostenibilità.
Nei piatti proposti dal nostro Chef Corrado Carpi troverete solo i formaggi della nostra Latteria di Livinallongo, che potrete acquistare prenotandoli presso la reception e che verranno confezionati in modalità sottovuoto per garantirne una migliore conservazione.
La maggior parte della pasta è fatta in casa utilizzando farine poco raffinate.
Le patate e le uova provengono da coltivazioni e allevamenti biologici locali.

La Famiglia Delmonego
vi augura una buona cena!

Di seguito riportata la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nelle pietanze dei nostri menù. Ricordiamo alla gentile clientela che, tali ingredienti potrebbero causare reazioni allergiche. Pertanto si invita a chiedere al personale di sala circa la presenta di alcuni allergeni in pietanze specifiche

OUR FAMILY

Our cuisine has become known over the years for the attention and care in the preparation of dishes,
and for the raw materials that are used.
minimally processed products and possibly sourced from our territory, to guarantee guests the highest culinary quality and satisfy every palate, without losing sight of the importance of sustainability.
In the dishes proposed by our Chef Corrado Carpi you will find only cheeses from our Livinallongo Dairy, which you can purchase by reserving them at the reception and which will be vacuum-packed to ensure better conservation.
Most pasta is homemade using unrefined flours.
The potatoes and eggs come from local organic crops and farms.

The Delmonego Family
wishes you a good dinner!

Below is a list of allergens that may be present in the dishes on our menus. We remind our customers that these ingredients may cause allergic reactions. Therefore, we invite you to ask to the dining room staff regarding the presence of some allergens in specific dishes

UNSERE FAMILIE

Unsere Küche ist im Laufe der Jahre für die Aufmerksamkeit und Sorgfalt bei der Zubereitung der Gerichte bekannt geworden,
und für die verwendeten Rohstoffe.
Wir verwenden nur minimal verarbeitete Produkte und möglichst aus unserer Region, um unseren Gästen höchste kulinarische Qualität zu garantieren und jeden Gaumen zufriedenzustellen, ohne dabei den Aspekt der Nachhaltigkeit aus den Augen zu verlieren.
In den von unserem Küchenchef Corrado Carpi vorgeschlagenen Gerichten finden Sie ausschließlich Käse aus unserer Käserei Livinallongo, den Sie nach vorheriger Reservierung an der Rezeption erwerben können und der zur besseren Konservierung vakuumverpackt wird.
Die meisten Nudeln werden aus unraffiniertem Mehl hausgemacht.
Die Kartoffeln und Eier stammen aus regionalem Bioanbau und von Biobauernhöfen.

Die Familie Delmonego
wünscht Ihnen ein gutes Abendessen!

Nachfolgend finden Sie eine Liste der Allergene, die in den Gerichten unserer Speisekarten enthalten sein können. Wir weisen unsere Kunden darauf hin, dass diese Zutaten allergische Reaktionen hervorrufen können. Daher bitten wir Sie, nachzufragen.
an das Personal im Speisesaal bezüglich des Vorhandenseins einiger Allergene in bestimmten Gerichten