



RISTORANTI INNOVATION FESTIVAL RESTAURANTS INNOVATION FESTIVAL

Biorestaurant Aretè

Piazza Parrocchia | Pfarrplatz 21

T +39 0471 054544

info@aretebz.it

www.aretelbz.com

Ristorante biologico | Biorestaurant

Gnocchi alla Primisser

Gnocchi di patate con pollo e cipolle. Tutti gli ingredienti sono biologici e provengono dal maso Moleshof di Prato allo Stelvio

Gnocchi "Primisser"

Kartoffelgnocchi mit Huhn und Zwiebeln. Es werden ausschließlich biologische Produkte vom Biohof Moles in Prad am Stilfserjoch verwendet

Castel Flavon - Haselburg

Via Castel Flavon | Haselburgstr. 48

T +39 0471 402130

info@haselburg.it

www.haselburg.it

Cucina tipica e moderna | Regionale und moderne Küche

Testina di vitello con pane nero tostato su insalata di valerianella con un dressing di scalogni

In Schwarzbrot gebratener Kalbskopf auf Feldsalat mit Schalottendressing

Ravioli di patate e grano saraceno fatti in casa ripieni di formaggio grigio con burro fuso e parmigiano

Hausgemachte Kartoffel-Buchweizenteigtaschen gefüllt mit Graukäse dazu brauner Butter und Parmesank

Sella di cervo (cottura rosa) con rotolini di crauti rossi con "Spätzle" al farro e jus di mirtilli rossi

Rosa gebratener Hirschrücken mit Blaukrautröllchen dazu Dinkelspätzle und Preiselbeerjus

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Verkehrsamt der Stadt Bozen

Tourism Board – Syndicat d'Initiative

Piazza Walther Platz 8 – I – 39100 Bolzano Bozen

Tel. +39 0471 307040 Fax +39 0471 980300

marketing@bolzano-bozen.it

www.bolzano-bozen.it

P.IVA – MwSt. Nr. 00136120219

IBAN: IT 04 E 06045 11619 00000000515



Frittelle di mele con gelato alla vaniglia
Apfelküchel mit Vanilleeis

Nadamas

Piazza delle Erbe | Obstplatz 44

T +39 0471 980684

nadamas@iol.it

www.ristorante-nadamas.it

Cucina tradizionale ed etnica | Typisch-regionale und ethnische Küche

Antipasto Tirolese
Aufschnitt nach Tiroler Art

Trota salmonata marinata su letto di arance e finocchio
Marinierte Lachsforelle auf Fenchel und Orangensalat

Tortelli di patate fatti in casa ripieni di finferli con salsa al gorgonzola
Hausgemachte Tortelli mit Pfifferlingfüllung und Gorgonzolasoße

Goulasch di capriolo con canederli di rape rosse e marmellata di mirtilli rossi
Rehgoulasch mit rote Beeten Knödel und Preiselbeer-Marmelade

Trota al cartoccio con zenzero e mela verde
Forelle in Alufolie mit Ingwer und grünen Apfel

Strudel di mele con ricotta fresca
Apfelstrudel mit Ricottakäse

Osteria Wirtshaus Vögele

Via Goethe | Goethestr. 3

T. +39 0471 973938

info@voegele.it

www.voegele.it

Locale tipico | Typisches Lokal

Cappuccino di patate e finferli con foglie di salvia fritti
Kartoffel Cappuccino mit Pfifferlingen und Gebackenen Salbeiblätter

Stinco d'agnello nostrano in crosta di caprino-miele
Polenta della Bassa Atesina
Stelze vom heimischen Lamm mit Ziegenfrischkäse-Honig Kruste dazu

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano

Verkehrsamt der Stadt Bozen

Tourism Board – Syndicat d'Initiative

Piazza Walther Platz 8 – I – 39100 Bolzano Bozen

Tel. +39 0471 307040 Fax +39 0471 980300

marketing@bolzano-bozen.it

www.bolzano-bozen.it

P.IVA – MwSt. Nr. 00136120219

IBAN: IT 04 E 06045 11619 000000000515



Unterlandler Bauernpolenta

Zuppetta di mela altoatesina con crema di ricotta ghiacciata
Süppchen vom Südtiroler Apfel mit Geeister Topfencreme

Ristorante Restauran Laurin

Via Laurin Str. 4

T + 390 471 311000

info@laurin.it

www.laurin.it

Cucina tipica e innovativa, menù per celiaci con preavviso | Regional-typische und moderne Küche, glutenfreie Menüs auf Vorbestellung

Schlutzkrapfen altoatesini ripieni di spinaci e ricotta, con burro nocciola e formaggio di malga.

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen gefüllt dazu Nussbutter und Almkäse

Prodotti a chilometro "0" / Regionale Produkte

Parkhotel Luna Mondschein

Via Piave | Piavestr. 15

T +39 0471 975642

info@hotel-luna.it

www.hotel-luna.it

Cucina tipica | Regional-typische Küche

Insalata di funghi porcini con filetto di trota marinato
Steinpilzsalat mit marinierten Bachforellenfilet

Crema di polenta con speck
Polentaschaumsüppchen mit Speckstreifen

Maialino da latte impanato con erbe con strudel di castagne e crauti
Mit Kräutern panierten Spanferkelkottlett an Kastanien-Krautstrudel

Paulaner Stuben

Via Argentieri | Silbergasse 16

T + 39 0471 980407

info@paulanerstuben.com



www.paulanerstuben.it

Ristorante, pizzeria, birreria | Restaurant, Pizzeria, Bierstube

Padella Paulaner (grigliata mista servita in eleganti padelline di rame con contorni di verdure e patate fritte).

Paulaner-Pfandl (gemischte Grillplatte im Kupferpfandl mit Gemüse und Pommes Frites).

Prodotti a chilometro "0" / Regionale Produkte

Restaurant Larcher

Via Bottai | Bindergasse 35

T +39 0471 973010

info@restaurant-larcher.it

www.restaurant-larcher.it

Cucina tipica | Klassische Küche

Risotto con verdure porri e chips di speck arrostito

Gerstenrisotto mit Lauchgemüse und gerösteten Speck-Chips

Insalata mista con frutta di stagione

Gemischte Blattsalate mit Obst der Saison

Stadthotelcittà

Piazza Walther | Waltherplatz 21

T +39 0471 975221

info@hotelcitta.info

www.hotelcitta.info

Cucina tipica e innovativa, menù per celiaci con preavviso | Regional-typische und moderne Küche, glutenfreie Menüs auf Vorbestellung

Tagliolini al pino mugo su crema di aglio orsino

Salmerino affumicato

Gewürztraminer cantina Termeno

Tagliolini aus Latschenkiefer auf Bärlauchsoße

Geräucherter Saibling

Gewürztraminer Keller Tramin

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Verkehrsamt der Stadt Bozen

Tourism Board – Syndicat d'Initiative

Piazza Walther Platz 8 – I – 39100 Bolzano Bozen

Tel. +39 0471 307040 Fax +39 0471 980300

marketing@bolzano-bozen.it

www.bolzano-bozen.it

P.IVA – MwSt. Nr. 00136120219

IBAN: IT 04 E 06045 11619 00000000515



Zur Kaiserkron

Via della Mostra | Musterplatz 2

T +39 0471 980214

info@kaiserkron.bz

www.kaiserkron.bz

Cucina tipica | Klassische Küche

Ravioli di carruba con ripieno di formaggio di malga e burro fuso
Johannisbrotravioli mit Almkäse gefüllt und zerlassener Butter

Orzotto con porcini, finferli e speck croccante
Gerstenrisotto mit Steinpilzen, Pfifferlingen und knusprigem Speck

Mousse di "Schüttelbrot" con cioccolato e mirtillo rosso
Schüttelbrotmousse mit Schokolade und Preiselbeeren