

Menu - Menü - Menu

Antipasti - Vorspeisen - Appetizers

- Tagliere del contadino (speck, salsiccia affumicata, bresaola, formaggio grigio, cipolla, cetrioli e rafano)**
Bauernplatte (Speck, Kaminwurzeln, Bresaola, Graukäse, Zwiebel, Gurken und Kren) 16,00€
Farmer's Plate (Speck, smoked sausage, Bresaola, local grey cheese, onions, pickles and grated horseradish)
- Carpaccio di manzo al vino rosso con rucola e grana**
Rindscarpaccio in Rotwein mit Rauke und Parmesan flocken 16,50€
Beef carpaccio in red wine with rocket salad and parmesan flakes
- Tris di bruschette (pomodoro con basilico, speck con cipolla caramelata, salsiccia e funghi)**
Bruschetta Tris (Tomate mit Basilikum, Speck mit karamellisierten Zwiebeln, Bratwurst und Champignons) 14,00€
Tris of bruschetta (tomato with basil, bacon with caramelised onion, sausage and mushrooms)

Insalate - Salate - Salads

Insalata mista (lattuga, radicchio, pomodori, cetrioli, mais, rucola)

Gemischter Salat (Blattsalat, Radicchio, Tomaten, Gurken, Mais, Rauke)

6,50€

Mixed salad (green salad, radicchio salad, tomatoes, cucumber, corn, rocket)

Insalata greca con pane tostato all' aglio

(olive nere, feta, lattuga, cipolla, pomodorini, peperoni e cetrioli)

Griechischer Salat mit getoastetem Knoblauchbrot (schwarze Oliven, Feta, Blattsalat, Zwiebel, Kirschtomaten, Peperoni und Gurken)

14,00€

Greek salad with toasted garlic bread

(olives, Feta cheese, green salad, onion, cherry tomatoes, pepperoni and cucumbers)

Insalata mediterranea

(Lattuga, pomodori, olive nere, mais, tonno, mozzarella di bufala)

(Blattsalat, Tomaten, schwarze Oliven, Mais, Thunfisch, Büffelmozzarella)

15,00€

(Salad, tomatoes, black olives, corn, tuna, buffalo mozzarella)

Caesar salad

(Lattuga, petto di pollo, scaglia di grana, crostini di pane, salsa dressing)

(Blattsalat, Hühnerbrust, Parmesan flocken, croutons, dressing) 16,00€

(Salad, chicken breast, parmesan flakes, croutons, dressing)

Primi - erste Gänge - First courses

Zuppa d'orzo

Gerstesuppe

10,00€

Barley soup

Zuppa di Gulasch

Gulaschsuppe

10,00€

Goulasch soup

Vellutata di zucca al curry con panna acida

Kürbis-Curry-Cremesuppe mit saurer Sahne

10,00€

Pumpkin curry soup with sour cream

Spaghetti con salsa di pomodoro, basilico e mozzarella di bufala

Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum

und Büffel Mozzarella

16,00€

Spaghetti with tomato sauce, basil and buffalo mozzarella

Spaghetti con gamberetti, pomodorini, zucchini, pesto e burrata

Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten, Zucchini,

Pesto und Burrata

16,00€

*Spaghetti with shrimps, cherry tomatoes, courgettes,
pesto and burrata*

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti Knoblauch, Öl und Chili

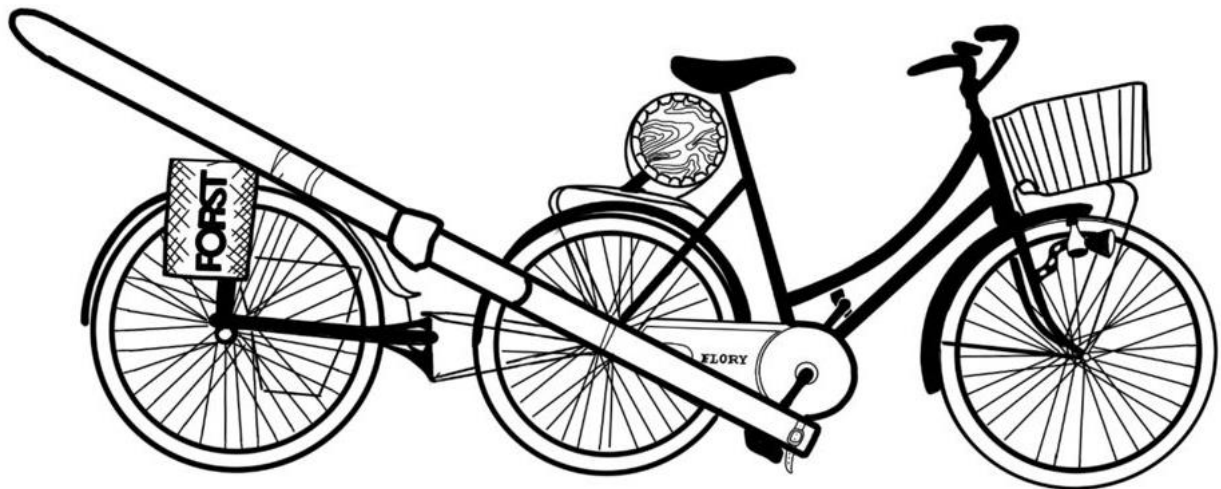
11,00€

Spaghetti garlic, oil and chili

Canederli di spinaci con burro e grana su insalatina
Spinatknödel mit Butter und Parmesan auf Salatbeet 16,00€
Spinach dumplings with butter and parmesan on salad

Spatzlen ai spinaci con fonduta di formaggio e speck
Spinatspatzlen mit Käsefondue und Speck 16,00€
Spinach Spatzlen with cheese fondue and bacon

Lasagne alla bolognese
Lasagne auf bolognese Art 13,00€
Lasagne bolognese style



Secondi - Hauptspeisen - Main courses

Gulasch di manzo con polenta

Rindsgulasch mit Polenta 19,00€

Beef goulash with polenta

Tomino con verdure alla griglia

Tomino Käse mit Grillgemüse 16,00€

Tomino cheese with grilled vegetables

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

Rinds tagliata mit Rauke, Parmesan flocken und

Balsamico-Essig-Glasur 23,00€

*Sliced beef with rocket, parmesan flakes and
balsamic vinegar glaze*

Guanciale di manzo al vino rosso con polenta

Rindswangen in Rotwein mit Polenta 21,00€

Beef cheek in red wine with polenta

Costicine con dippers e salsa agrodolce

Spareribs mit Dippers und Süß sauer Dip 21,00€

Spare ribs with dippers and sweet and sour dip

Alette di pollo con dippers e salsa agrodolce

Chicken Wings mit Dippers und Süß sauer Dip 16,50€

Chicken Wings with dippers and sweet and sour dip

Hamburger

Classic Hamburger

(Carne di bovino, pomodoro, formaggio, cipolla rossa, lattuga e dippers)

(Rindfleisch, Tomaten, Käse, rote Zwiebel, Blattsalat und Dippers)

16,50€

(Bovine meat, tomatoes, cheese, red onion, salad and dippers)

American Hamburger

(Carne di bovino, uovo, bacon, cipolla caramelata, salsa barbecue, lattuga e dippers)

(Rindfleisch, Ei, Bacon, karamalisierte Zwiebel, Barbecue Sauce, Blattsalat und Dippers)

17,50€

(Bovine meat, egg, bacon, caramelized onion, barbecue sauce, salad and dippers)

Chicken Hamburger

(Petto di pollo, lattuga, rucola, speck, pesto, formaggio e dippers)

(Hühnerbrust, Blattsalat, Rucola, Speck, Pesto, Käse und Dippers)

16,50 €

(Chicken breast, salad, rocket, Speck, pesto, cheese and dippers)

Pulled Pork Hamburger

(Pulled pork con insalata di cavolo marinato e dippers)

(Pulled Pork mit mariniertem Krautsalat und Dippers)

17,00€

(Pulled pork with marinated coleslaw salad and dippers)

Contorni - Beilagen - Side dishes

Dippers

Dippers

6,00€

Dippers

Verdure grigliate

Grillgemüse

8,50€

Grilled vegetables

Polenta

Polenta

6,50€

Polenta

Badia Pub
is in PEDRACES

In caso di allergie alimentari, si prega di chiedere al nostro personale di sala.

Bei Lebensmittelallergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

In case of food allergies please ask our service staff

Dolci - Nachspeisen - Desserts

Affogato al caffè con gelato alla vaniglia

Vanille Eis mit Kaffee

5,00€

Vanilla ice cream with coffee

Tiramisù

Tiramisù

6,50€

Tiramisù

„Heiße Liebe“

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Vanilleeis mit warmen Himbeeren

6,50€

Vanilla ice cream with warm raspberries

Strudel con gelato alla vaniglia

Strudel mit Vanilleeis

6,50€

Strudel with vanilla ice cream

Cheesecake ai frutti di bosco

Waldfrüchte Cheesecake

6,50€

Wild berry cheesecake

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (15 min.)

Schokotörtchen mit Vanilleeis (15. Min)

9,00€

Chocolate cake with vanilla ice cream (15 min.)

Palline di gelato: vaniglia, cioccolato

Eissorten: Vanille, Schokolade

2,50€

Ice cream flavors: vanilla, chocolate