

ICARO RESTAURANT

"Inspiration war schon immer das Schlüsselement meiner gastronomischen Recherche, bei der sich das Schaffen auf Tradition und Innovation stützt, in einer interpretativen Verschmelzung von einfach einzigartigen Rezepten, unter Verwendung von hochwertigen Rohstoffen der Saison."

„Ispirarsi è sempre stato l'elemento chiave delle mie ricerche gastronomiche, dove il creare attinga dalle tradizioni e innovazioni in una fusion interpretativa di ricette semplicemente uniche, utilizzando prodotti stagionali e materie prime di alta qualità.“

"Inspiring has always been the key element of my gastronomic research, where creating draws on tradition and innovation in an interpretative fusion of simply unique recipes, using seasonal products and high quality raw materials."

Saverio Fiore, chef di cucina

Abends nur mit Vorreservierung
In the evening only with pre-booking
Di sera solo su prenotazione



Vegetarisches Gericht, *piatto vegetariano*, vegetarian dish





Glutenfrei, *senza glutine*, gluten free




Laktosefrei, *senza lattosio*, lactose free


ANTIPASTI

Variation von Speck und heimischen Käsesorten  15 €
Variazione di speck e formaggi locali
Variation of speck and local cheese


"Caesar Salad"  12 €
Römischer Salat, Hühnerbrust, Brotcroûtons, Parmesan, Knoblauchsauce
Lattuga romana, petto di pollo, crostini di pane, parmigiano, salsa all'aglio
Roman lettuce, chicken breast, bread croutons, parmesan, garlic sauce

"Battuto" vom Kalb, Bufala-Creme mit Kokosnuss und Bergamotte, Forellenkaviar, Roggenchips 18 €
Battuto di vitello, crema di bufala al cocco e bergamotto, caviale di trota, chips di segale
Beat of veal, buffalo cream with coconut and bergamot, trout caviar, rye chips


Lachs-Sashimi mit Thay-Reis, Babyspinat, marinierten Zucchini, Seehasenrogen, Meerrettichsauce  18 €
Sashimi di salmone con riso thay, spinacino baby, zucchine marinate, uova di lompo, salsa al rafano
Salmon sashimi with thay rice, baby spinach, marinated zucchini, lumpfish roe, horseradish sauce

Carpaccio vom Südtiroler Wagyu-Rind, rote sizilianische Garnele, Chantilly mit Zitrusfrüchten, Reiswaffel, Trüffel  26 €
Carpaccio di Wagyu sud-tirolese, gambero rosso di Sicilia, Chantilly agli agrumi, cialda di riso soffiato, tartufo
South Tyrolean Wagyu-beef carpaccio, Sicilian red shrimp, Chantilly with citrus fruits, puffed rice wafer, truffle


ZUPPE


Gulaschsuppe   10 €
Zuppa di gulasch di manzo
Gulash soup

Gerstensuppe  10 €
Zuppa d'orzo
Barley soup

Pastinakencreme,
Seeteufel, geschmorter Spargel, Guanciale, Safrankaramel  18 €
*Crema di pastinaca con rana pescatrice, asparagi brasati, guanciale, caramello
allo zafferano*
Parsnip cream with monkfish, braised asparagus, Guanciale-bacon, saffron
caramel


PRIMI

Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung, braune Butter, Parmesan  16 €
Mezzelune con ripieno di spinaci e ricotta, burro fuso, parmigiano
"Schlutzkrapfen" Ravioli with spinach and curd filling, brown butter, parmesan

Bio-Tagliatelle mit Wildragout, Preiselbeersauce, Schüttelbrot-Crumble  18 €
*Tagliatelle bio macinate a pietra, ragù di selvaggina,
salsa ai mirtilli, crumble di Schüttelbrot*
Bio-Tagliatelle, game ragout, cranberry sauce, Schüttelbrot crumble

Bärlauchknödel auf Käsefondue, Speck, knuspriger Lauch 15 €
Canederli all'aglio orsino su fonduta di malga, speck e porro croccante
Bear's garlic dumplings on alpine cheese fondue, bacon and crispy leek

Tagliolini mit Trüffel  20 €
Tagliolini al tartufo estivo
Truffle-Tagliolini

Risotto, Hummer-Bisque, Scampi, Jakobsmuschel,
Yuzu-Gel, Pistazieneis, Kräuterseitlinge  24 €
*Risotto alla bisque di astice, scampi, capasanta,
gel di yuzu, gelato al pistacchio, funghi cardoncelli*
Lobster bisque risotto, scampi, scallop,
yuzu gel, pistachio ice cream, cardoncelli mushrooms

Bio Spaghettoni in Marzano-Tomaten-Sauce, Burrata, Garnelen, Thymian 16 €
Spaghettoni bio in salsa Marzano, crema di burrata, gamberi, polvere di timo
Organic Spaghettoni, Marzano-tomato-sauce, burrata, shrimps, thyme powder

Gemischter Salat    7 €
Insalata mista
Mixed salad

SECONDI

- Rehfilet, Creme von der Petersilienwurzel,
Soja-Gemüse, Popcorn, Amarena-Sauce 🍷 26 €
*Filetto di capriolo, crema di radice di prezzemolo,
verdurine alla soia, pop corn, salsa all'amarena*
Roe deer fillet, parsley root cream,
soy vegetables, popcorn, black cherry sauce
- Entrecôte vom Rind, Pfifferlinge, Röstkartoffeln,
Bratensauce, Knoblauchmayonnaise 🍷🍷 22 €
*Entrecôte di manzo, finferli, patate saltate,
salsa arrosto, maionese all'aglio*
Entrecôte of beef, chanterelles, sauteed potatoes,
gravy, garlic mayonnaise
- Steinbuttfilet, Selleriecreme mit Kaffee,
Pak Choi, Radieschen, Tarallo-Crumble und Salsa Verde 🍷 24 €
*Filetto di rombo, crema di sedano rapa al caffè,
Pak Choi, ravanello, crumble di Tarallo, salsa verde*
Fillet of turbot, celeriac cream with coffee,
Pak Choi, radish, Tarallo's crumble, green sauce
- Spiegeleier, Bauchspeck, Röstkartoffel 🍷 12 €
Uova in tegame, pancetta, patate rosolate
Fried eggs, bacon, roast potatoes
- Polenta mit Steinpilzen und Berg-Käse 🍷🍷 15 €
Polenta con porcini e formaggio di malga
Polenta with porcini mushrooms and mountain cheese
- Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes frites 15 €
Bistecca di maiale alla Milanese, patate fritte
Schnitzel of porc Vienna style, French fries

KIDS

- Kleine Portion Penne Nudel mit Tomatensauce 🍷 6 €
Piccola porzione di penne al pomodoro
Small plate of penne-noodles with tomato sauce
- Pommes frites 🍷🍷🍷 6 €
- Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes 10 €
Bistecca di maiale alla Milanese con patate fritte
Schnitzel of porc Vienna style with french fries

DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade 🍷 12 €
Frittata dolce con marmellata ai mirilli
"Kaiserschmarrn" Sweet omlett cut up into pieces with cranberry jam
- Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 🍷 6 €
Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream
- Schokoladenkugel, Waldfrüchte-Eis, Mangotartar,
warme Sauce von weißer Schokolade und Kokosnuss 🍷🍷 14 €
Sfera di cioccolato, gelato ai frutti di bosco, tartar di mango
salsa calda di cioccolato bianco al cocco
Chocolate sphere, berry ice cream, mango tartar
hot sauce of white chocolate and coconut
- Millefeuille, Chantilly-Creme, Meringue, Passionsfrucht, gesalzenes Karamell 14 €
Millefoglie, crema Chantilly, meringa, frutto della passione, salsa mou salato 🍷
Millefeuille, Chantilly cream, meringue, passion fruit, salted toffee sauce