


Kontrasto Restaurant

Antipasti | Kalte Vorspeisen | Appetizers

La nostra Caprese di mozzarella di bufala 

Unser Caprese mit Büffelmozzarella

Our buffalo mozzarella Caprese

€ 18 | 1, 7

Carne salada, Trentingrana e lamponi

Carne salada, Trentingrana und Himbeeren

Carne salada, Trentingrana and raspberries

€ 19 | 3, 7

Sgombro marinato, anguria in osmosi e melissa

Marinierte Makrele, Wassermelone in Osmose und Melisse

Marinated mackerel, osmosis-treated watermelon and lemon balm

€ 19 | 4, 12

Primi Piatti | Warme Vorspeisen | First Courses

Fregola sarda allo zafferano, calamaretti spillo e fiore di sambuco

Sardische Fregola mit Safran, Mini-Tintenfische und Holunderblüten

Sardinian fregola with saffron, baby squid and elderflower


€ 21 | 1, 9, 12, 14, 15

Tortelli di pasta fresca ripieni di Parmigiana

Frische Tortelli mit Parmigiana-Füllung

Fresh tortelli pasta stuffed with Parmigiana

€ 20 | 1, 3, 7, 9, 12

Spaghettoni cotti in estratto di Parmigiano e peperone crusco 

Spaghettoni gekocht in Parmesan-Extrakt und Peperone Crusco

Spaghettoni cooked in Parmesan extract and crusco pepper

€ 19 | 1, 7, 9

Portate Principali | Hauptspeisen | Main Courses

Anguilla, nduja, ravanella e mandorle

Aal, Nduja, Radieschen und Mandeln

Eel, nduja radish and almonds


€ 29 | 3, 4, 7, 8, 12

Cervo, ciliegie e porcino

Hirsch, Kirschen und Steinpilze

Venison, cherries and porcino mushroom

€ 30 | 1, 3, 9, 12

Finta capasanta di funghi, pesca fermentata e tapioca 

Pilz-Jakobmuscheln-Imitat, fermentierter Pfirsich und Tapioka

Mushroom "scallop", fermented peach and tapioca

€ 22

Dessert

Il nostro Strudel di mele

Unser Apfelstrudel

Our apple Strudel

€ 12 | 1, 3, 7, 8

Fico e noci

Feigen und Walnüsse

Fig and walnuts

€ 10 | 1, 3, 7, 12