

SV Menu

OSTRICA Fine de Claires	4,50 EUR/PZ
CAPESANTE gratinate	5,00 EUR/PZ
ACCIUGHE "CALVISIUS" mar Cantabrico . ciabatta . burro salato	15,00 EUR
MANZO DI KOBE ³ focaccia . funghi pioppini . sesamo	24,00 EUR
TROTA ² cavolo rapa . erbe di prato . mela granny smith	20,00 EUR
ZUPPA DI GAZPACHO gamberi siciliani . paprica . amaranto	17,00 EUR



Menu degustazione

Menu di 3 portate	67,00 EUR	Menu di 4 portate	77,00 EUR
con accompagna- mento di vino	88,00 EUR	con accompagna- mento di vino	105,00 EUR
anche possibile con accompagnamento di vino analcolico			

È possibile ordinare il menu degustazione fino alle 20:30

ACQUERELLO RISOTTO crescione . guancia di vitello brasata . rafano	24,00 EUR
RAVIOLI gamberi . limone . pak choi . riesling	25,00 EUR
SPAGHETTI CHITARRA pesto al basilico . pomodori secchi . burrata	21,00 EUR



@somvitasuites

taggaci nei tuoi piatti preferiti



MENU VEGETARIANO

POLLO "BIO" allevato al mais
asparagi thailandesi . funghi .
radice di prezzemolo 30,00 EUR

POLPO DI ACQUE PROFONDE
harissa . patate . broccoli selvatici 35,00 EUR

INSALATA PRIMAVERILE
verdure in salamoia .
vinaigrette al frutto della passione 18,00 EUR

+ con gamberi fritti al panko 23,00 EUR

RAVIOLO
crema di formaggio . verdure primaverili .
parmigiano 19,00 EUR

PAELLA
risotto allo zafferano . verdure . fiore di zucca
formaggio greco 22,00 EUR

LATTUGHE 9,50 EUR

Dolci

SOMVITA DESSERT 14,00 EUR

VARIAZIONE DI SORBETTO 12,00 EUR

SWEET CIGAR
cioccolato valrhona . rum . gelato alla fava tonka 14,00 EUR

TORTINO AL CIOCCOLATO
frutti di bosco . caramello . gelato alla panna acida 13,00 EUR

VARIAZIONE DI FORMAGGI DELL'ALTO ADIGE
chutney . noci . uve 15,00 EUR

Special

LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA



FILETTO DI MANZO
250 g 42,00 EUR

DRY AGED ROASTBEEF
300 g 45,00 EUR

TOMAHAWK - STEAK
1 kg 105,00 EUR

RIBEYE - STEAK
1 kg 95,00 EUR

T- BONE-STEAK
1 kg 100,00 EUR

BURGER DI MANZO 22,50 EUR

BEST OF THE BEST

WAGYU-BURGER 25,00 EUR

WAGYU T-BONE-STEAK
1 kg 220,00 EUR

WAGYU TOMAHAWK-STEAK
1 kg 250,00 EUR

Le nostre specialità vengono servite con diversi
contorni e salse fatte in casa.



Recomandazione Vino

CHAMPAGNE CHARLES LE BEL 1818 | 13,00 EUR
Billecart & Salmon

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE | 9,50 EUR
CA' DEL BOSCO

SAUVIGNON "ECHT GEIL" | 8,50 EUR
Tenuta Seeperle, Caldaro

WEISSBURGUNDER "IN DER LAMM" | 10,00 EUR
Abraham, Appiano

CHARDONNAY "FIRST LADY" | 8,50 EUR
Papstthof, Caldaro

LUGANA "CAVALIERE DEL LAGO" | 8,00 EUR
Cavaliere del Garda, Lombardia

NOVA DOMUS TERLANER RISERVA | PB, CH, SB | 14,00 EUR
Terlan, Terlano

MORGENROT ROSÉ | PN | 8,00 EUR
Himmelreich-Hof, Val Venosta

MERLOT-CABERNET FRANC "FRAUENRIEGEL" | 11,00 EUR
Peter Dipoli, Cortaccia

BLAUBURGUNDER "PIGENO" | 9,00 EUR
Stroblhof, Appiano

VALPOLICELLA RIPASSA SUPERIORE | 9,50 EUR
Azienda Vitivinicola Zenato, Veneto

Per una scelta ancora più ampia, chiedete la nostra carta dei vini o il menu del bar.