

SOOCHIC PHILOSOPHY

...La cucina italiana è una cucina fatta di prodotti tipici dalla a alla z, da nord a sud.

Da qui parte il nostro viaggio culinario...

Le materie prime rimangono le protagoniste indiscusse dei nostri piatti, accompagnate da abbinamenti inaspettati.

Il nostro talentuoso chef e il suo staff, crea, abbina e valorizza quanto di meglio la nostra terra e il nostro mare ci possano offrire.

Una costante ricerca ci porta a selezionare i prodotti di piccoli produttori che, come noi mettono passione e amore per il proprio lavoro al primo posto.

Materie prime povere, a volte dimenticate, unite all'operato dell'uomo, che da secoli le lavora secondo tradizioni che si tramandano, faranno da cornice alla nostra tavola...

...Die italienische Kochkunst bezaubert mit typischen Produkten von A bis Z; von Norden bis Süden. Und hier startet auch schon das kulinarische Erlebnis...

Typische Rohstoffe gelten als Hauptdarsteller unserer Speisen und werden zu unerwarteten Köstlichkeiten verarbeitet. Unser begabter Chefkoch und seine Mitarbeiter kombinieren und verfeinern all die wundervollen Produkte, die unser Land und unsere Meere anbieten.

Wir streben eine kontinuierliche Verbesserung an und suchen ständig nach optimalen Produkten von kleinen Anbietern die ihre Arbeit mit ganzem Herzen ausführen. Dies versuchen wir natürlich unseren Gästen weiterzugeben.

Einzigartige Rohstoffe, die teils in Vergessenheit geraten sind, werden von fachkundigen Arbeitskräften mit jahrelanger Erfahrung, zu dem verarbeitet, was Sie, liebe Gäste, heute Abend am Tisch erfreuen wird...

La nostra cucina usa esclusivamente olio extra vergine d'oliva e sale iodato
Unsere Küche verwendet ausschließlich reines Olivenöl und Jodsalz
For our cooking we use only extra virgin olive oil and iodized salt



Senza latticini - ohne Milchprodukte - Lactosefree



Senza glutine - Glutenfrei - Glutenfree



Vegetariano - Vegetarisch - vegetarian



Vegano - Vegan - Vegan



Noci e derivati - mit Nüssen - with nuts

Avvisateci in caso di allergie o intolleranze

Wir bitten Sie uns, im Falle von Allergien oder Intoleranzen, zu informieren

Please inform us in case of any allergies

Alcuni nostri piatti potrebbero essere preparati con merce congelata, surgelata nei limiti di legge

Unsere Speisen könnten auch, im Bedarfsfall mit tiefgekühlter, gefrorener Ware vorbereitet werden

In case of need we could use frozen ingredients

Stuzzichini da condividere per 2-4 persone
Was zum knabbern und teilen - Starters to share

Speck del contadino con i suoi formaggi locali

Südtiroler Speck und Käseplatte

Tyrolean cheese and Speck plate

Pinzimonio di verdure con vinaigrette al limone

Rohes Gemüse "Pinzimonio"

Fresh vegetables "Pinzimonio"



Ostriche GILLARDEAU N3 oppure Kys guscio incavo

Frische Austern GILLARDEAU N3 ODER Kys

Fresh oysters GILLARDEAU N3 or Kys



Impepata di cozze alla marinara con crostoni

Miesmuscheln nach Marinara Art

Mussels marinara style



Tempura di gamberi 10 pz., con salsa abbinata

Shrimps-Tempura 10 Stück mit dazu passender Sauce

Prawns tempura 10 pc., sweet sauce



Le nostre zuppe - Unsere Suppen - Our soups

Doppio ristretto al cumino con mini canederli allo speck

Doppelte Kraftbrühe mit kleinen Speckknödeln

Consommé with speck-dumplings



Crema di zucca con zenzero fritto

Kürbis-Cremsuppe mit frittiertem Ingwer

Pumpkin soup with fried ginger



Vellutata di patata Pusteria con chips di Topinambur

Kartoffel-Samtsuppe mit Topinambur Chips

Potato cream soup with Topinambur chips



Antipasti - Vorspeisen - Starters

La Burrata in caprese con varietà di pomodori e basilico

Burrata-Käse mit Tomaten Variation und Basilikum

Burrata cheese with tomatoes and basilicum



Carpaccio di cervo marinato - misticanza - vinaigrette alla senape

Marinierter Hirschcarpaccio - Salatbeet - Senf vinaigrette

Deer carpaccio - mixed leaf salad - mustard vinaigrette



Tenera Tartar di filetto di manzo Scozia 150g condita dallo Chef

Filet-Tatar 150gr. vom Chef gewürzt

Flavored steak tartare 150g

Tempura di code di gamberi "Chic" 5pz. con salsa abbinata

Garnelen-Tempura "Chic" mit dazu passender Sauce

Prawns tempura "Chic" with chili sauce



Capresante giganti dell' Atlantico 3pz., con i frutti del sottobosco

Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Himbeeren und Pilzen

Scallops with raspberries and mushrooms



Primi piatti - Warme Vorspeisen - First courses

Tagliatelle all'uovo con funghi porcini e carpaccio di tartufo nero

Eierbandnudeln mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel

Egg-"Tagliatelle" with ceps and black truffle



Fagottini al brasato, fonduta di formaggio e salsa al fondo bruno

Fagottini Pasta gefüllt mit Schmorbraten und Käsefondue

Beef filled Fagottini on cheese mirror

Taglierini all' uovo con pomodorini pachino e burrata

Eierteig Taglierini mit Kirschtomaten und Burrata Käse

Egg taglierini with cherry tomatoes and Burrata cheese



Tagliolino al nero di seppia con gamberi, zucchine e curry

Tintenfisch-Tagliolini mit Garnelen, Zucchini und Curry

Squid ink Tagliolini with prawns, zucchini and curry

Paccheri con polpa d`astice europeo

Paccheri mit frischem Hummer aus Europa

„Paccheri“ pasta with European lobster



Calamarata alle vongole veraci e pomodorini confit

Kalamaratanudeln mit Venusmuscheln und Kirschtomaten

Calamarata pasta with clams and cherry tomatoes



Per gli amanti della carne – Für die Fleischliebhaber – For the meat lovers

Spareribs marinate – pannocchia – cappuccio

Spareribs – Maiskolbe – Krautsalat

Spareribs – corn – cabbage



Cuor di filetto di manzo scozzese – patate – peperoni grigliati

Rindsfilet Aberdeen – Kartoffeln – Paprikaschoten

Tender beef filet Aberdeen – potatoes – grilled peppers

Rib Eye steak 250g ai 3 pepi – patate novelle speziate

3-Pfeffer Rib Eye Steak 250gr. mit gewürzten neuen Kartoffeln

Three-pepper Rib Eye steak 250g with flavored potatoes



Specialità dal mare – Spezialitäten aus dem Meer – Specialities from the sea

Salmone BIO Norvegia alle noci – salsa yogurt – patate al forno

BIO Lachsfilet – Nüsse – Yoghurt Sauce – Ofenkartoffeln

BIO Salmon filet – nuts – yoghurt – baked potatoes



Pescato del giorno al forno o al sale

Frischer Fisch des Tages, im Ofen oder in der Salzkruste zubereitet

Fresh fish of the day, baked or in the salt crust



Frittura di calamari e gamberi con salsa Tartara

Frittierte Kalamari-Ringe und Garnelen – Remoulade soße

Fried squid rings and shrimps with tartar sauce



Dolci tentazioni – Die süßen Versuchungen – Sweet temptations

Morbido della Valrhona – gelato artigianale – crumble salato

Luftiger Valrhona Schokoauflauf, cremiges Vanilleeis, Schoko crokant

Valrhona chocolate soufflé with vanilla ice cream and salted chocolate

Cremao artigianale alla vaniglia con crumble di cacao salato

Hausgemachtes Vanilleeis mit Schoko Crumble

Creamy homemade vanilla ice cream with chocolate crumble

“Heiße Liebe” sferico – croccanti di nocciola – lamponi caldi

Heiße Liebe mit Nusskrokant

“Heiße Liebe”, nuts, raspberries



Sorbetto lime e VEUVE CLIQUOT

Limetten Sorbet mit Champagner

Lime sorbet with Champagne



Crème Brulée classica con frutta fresca e terra di cacao

Klassische Crème Brulée mit Früchten und Schokocrumble

Classic Crème Brulée, fresh fruits and chocolate crumble

Panna cotta con frutta mista

Sahnepudding mit gemischten Früchten

Cream pudding with mixed fruits



Vino passito – Dessertwein – Dessert-wine

La bella estate Moscato passito

Firriato Sicilia Zibibbo

Contorni - Beilagen - side dishes

Patate al forno, fritte, speziate o gröstí

Bratkartoffeln, Pommes Frites, gewürzte Kartoffeln, Kartoffelrösti

Roasted potatoes, French fries or flavoured potatoes



Nido di verdure miste alla griglia

Grillgemüse Bouquet

Grilled vegetables bouquet



Pannocchia ai ferri

Maiskolbe vom Rost

Roasted corn



Insalata verde oppure mista

Grüner oder gemischter Salat

Green or mixed salad



Pomodori - cipolla di Tropea

Tomatensalat mit Tropea Zwiebel

Tomatoes salad with Tropea onion



Pane e coperto pranzo 2,00 € - Pane e coperto sera

Brot und Gedeck Mittags 2,00 € - Brot und Gedeck Abends

Le nostre Pizze - Unsere Pizza's - Our Pizza's

Ricordiamo che l'impasto è a lievitazione naturale di 48 ore, per cui le nostre Pizze sono più croccanti e facili da digerire. Usiamo esclusivamente prodotti di altissima qualità.

Oltre a tutte le pizze classiche proponiamo anche la nostra selezione per voi

Die natürliche und langsame Gärung unseres Teiges garantiert knusprige Pizzas die zudem noch leichter verdaulich sind. Wir verwenden ausschließlich nur Qualitätsprodukte.

Neben den klassischen Pizzas empfehlen wir Ihnen auch noch folgende Auswahl.

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken / Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

Pizza Parma

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma e rucola

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rauke - Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket salad

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami - Tomato, mozzarella, spicy peperoni

Trevigiana

Pomodoro, mozzarella, radicchio e gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola - Tomato, mozzarella, radicchio and gorgonzola



Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze - Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

Zingara

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni e cipolla

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschoten und Zwiebeln

Tomato, mozzarella, spicy peperoni, peppers and onion

Primo Amore

Pomodoro, mozzarella, burrata e pomodorini

Tomaten, Burrata, Cocktailtomaten / Tomato, Burrata cheese and cherry tomatoes



Romana

Pomodoro, mozzarella, olive nere, capperi e acciughe del cantabrico

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen

Tomato, mozzarella, olives, anchovies and capers

La Pizza ai Frutti di Mare

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare freschi

Meeresfrüchte Pizza

Seafood Pizza

Dolomiti

Pomodoro, mozzarella, speck, porcini e gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilze, Gorgonzola / Tomato, mozzarella, speck, ceps, gorgonzola

Tropea

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel - Tomato, mozzarella, tuna and onion

Tartufon

Mozzarella, burrata, tartufo, olio tartufato, pomodorini

Mozzarella, Burrata, Trüffel, Kirschtomaten - Burrata, truffle, cherry tomatoes



SooChic

Mozzarella, Camembert, radicchio, crudo di Parma

Mozzarella, Camembert, Radicchio, Rohschinken

Mozzarella, Camembert, radicchio, Parma ham