



**INNOVATION
FESTIVAL**
BOLZANO-BOZEN



Nei **ristoranti di Bolzano** che espongono la volpe verde durante i tre giorni del Festival si troveranno piatti e menu innovativi: la maggior parte proporrà piatti preparati a base di ingredienti regionali o prodotti biologici.

Anche a **Palais Campofranco** durante i tre giorni del Festival si possono degustare "innovativi" piatti caldi con prodotti regionali. La cucina è aperta dalle 12 alle 14. L'orario di apertura del bar a Campofranco: giovedì e venerdì dalle 10 alle 21, sabato fino alle 20.

Buon appetito!

In allen **Restaurants**, in denen man den grünen Fuchs des Innovation Festival findet, gibt es an den drei Festival-Tagen Innovationsgerichte und –menüs. Der Großteil der Restaurants bietet Gerichte mit regionalen Zutaten oder Bioprodukten.

Außerdem gibt es im **Palais Campofranco** an den drei Festival-Tagen warme „innovative“ Speisen mit regionalen Produkten. Di Küche ist mittags von 12-14 Uhr geöffnet. Die Bar im Campofranco hingegen ist am Donnerstag & Freitag von 10-21 Uhr und am Samstag von 10-20 Uhr geöffnet.

Guten Appetit!

RESTAURANTS INNOVATION FESTIVAL RISTORANTI INNOVATION FESTIVAL

CASTEL FLAVON-HASELBURG

Via Castel Flavon - Kuepachweg 48
Tel. +39 0471 402130
39100 BOZEN – BOLZANO

Dal vino altoatesino, piatti fatti in casa fino allo speck e alle grappe del nostro bel paese: la nostra cucina offre qualcosa per tutti i gusti. Godetevi piatti innovativi

**Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Verkehrsamt der Stadt Bozen**
Tourism Board – Syndicat d'Initiative
Piazza Walther Platz 8 – I – 39100 Bolzano Bozen
Tel. +39 0471 307040 Fax +39 0471 980300
marketing@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it
P.IVA – MwSt. Nr. 00136120219
IBAN: IT 04 E 06045 11619 000000000515



preparati con prodotti altoatesini in un ambiente unico e gustateli sopra i tetti di Bolzano con una vista mozzafiato sulla città.

Vom Südtiroler Wein über hausgemachte Speisen bis hin zu Speck und Schnaps aus unserem schönen Land: unsere Küche hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Genießen Sie in einem einzigartigen Ambiente innovative Gerichte zubereitet mit Südtiroler Produkten. Gustieren Sie über den Dächern von Bozen mit einer atemberaubenden Aussicht auf die Stadt.

GASTHAUS FINK

Via della Mostra – Mustergasse 9
Tel. +39 0471 975047
39100 BOLZANO – BOZEN

Tris alla bolzanina
Tris Bozner Art

Canederli alle ortiche
Brennessel-Knödel

Canederli al formaggio grigio „Algund“
Algunder Graukäse-Knödel

Tortelloni agli spinaci con insalata di cappucci allo speck
Spinat-Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan, mit Speck-Kraut-Salat

HOPFEN & CO

Piazza delle Erbe - Obstplatz 17
Tel. +39 0471 300788
39048 BOLZANO – BOZEN

Mezzelune di patate fatte in casa, con ripieno di speck e formaggio di malga
Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Speck und Almkäsefüllung

Brasato di manzo Santa Maddalena
Rinderschmorbraten St. Magdalena

Frittelle di mele
Apfelküchlein

RESTAURANT LARCHER

Via Bottai – Bindergasse 35
Tel. +39 0471 973010

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano Verkehrsamt der Stadt Bozen

Tourism Board – Syndicat d'Initiative
Piazza Walther Platz 8 – I – 39100 Bolzano Bozen
Tel. +39 0471 307040 Fax +39 0471 980300
marketing@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it
P.IVA – MwSt. Nr. 00136120219
IBAN: IT 04 E 06045 11619 000000000515



Risotto con zucca e formaggio
Risotto mit Kürbis und Käse

Canederli in brodo
Speckknödelsuppe

Filetto di cervo con crauti e gnocchetti di farina
Hirschmedaillon mit Blaukraut und Spätzle

Semifreddo di zucca e amaretto
Kürbis-Amaretto Halbgefrorenes

RESTAURANT LAURIN

Via Laurin – Laurinstrasse 4
Tel. +39 0471 311000

Galletto cotto sous vide con peperoni piquillo ed erba ostrica € 15,00
Sous vide gekochtes Hähnchen mit Piquillo Paprikaschoten und Austernkraut

Cubo di Rubik – stinco di vitello Sprinzen con polenta cremosa e tartufo nero € 24,00
Cubo di Rubik – Kalbsstelze Sprinzen mit cremiger Polenta und schwarzem Trüffel

Trancio di cioccolato Valrhona Dulcey con gelato Snickers e gelée al lime € 10,00
Schokoladentranche von Valrhonas Dulcey mit Snickers Eis und Limetten Gelee

STADT HOTEL CITTA'

Via A. Adige - Südtirolerstr.35
Tel. +39 0471 970535
39100 BOLZANO - BOZEN

Tagliolini al pino mugo con speck croccante e formaggio di Malga € 12,00
Sarner-Latsche Tagliolini mit knusprigem Speck und Almkäse

Manzo affumicato del Renon con formaggio caprino alle erbe € 10,00
Rittner Rindsgeselchtes mit Kräuter-Ziegenkäse

WIRTSCHAUS VÖGELE

Via Goethe - Goethestr. 3
Tel. +39 0471 973938
39100 BOLZANO – BOZEN

Bistecca di manzo in crosta di pepe su nido di tagliolini con verdure

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Verkehrsamt der Stadt Bozen
Tourism Board – Syndicat d'Initiative
Piazza Walther Platz 8 – I – 39100 Bolzano Bozen
Tel. +39 0471 307040 Fax +39 0471 980300
marketing@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it
P.IVA – MwSt. Nr. 00136120219
IBAN: IT 04 E 06045 11619 000000000515



Geschnittenes Rinderflank Steak in würziger Pfefferkruste auf bunten Gemüse-Tagliolini

*Lasagnette al forno con finferli e animelle di vitello
Lasagnette vom Rohr mit Pfifferlingen und Kalbsbries gefüllt*

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Verkehrsamt der Stadt Bozen
Tourism Board – Syndicat d'Initiative
Piazza Walther Platz 8 – I – 39100 Bolzano Bozen
Tel. +39 0471 307040 Fax +39 0471 980300
marketing@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it
P.IVA – MwSt. Nr. 00136120219
IBAN: IT 04 E 06045 11619 000000000515