

*Le*  
SEGRETE  
RESTAURANT BOLZANO

BENVENUTI A “LE SEGRETE”

*Scoprite l'angolo più storico del castello, un luogo dove la storia prende vita.  
Sorseggiate un bicchiere del nostro pregiato vino e lasciatevi sedurre dalla nostra  
proposta culinaria: una reinterpretazione raffinata dei piatti tradizionali altoatesini,  
con un tocco mediterraneo.*

---

WILLKOMMEN IM “LE SEGRETE”

*Entdecken Sie die historischste Ecke des Schlosses, einen Ort, an dem Geschichte  
lebendig wird. Genießen Sie ein Glas unseres erlesenen Weins und lassen Sie sich  
von unserem kulinarischen Angebot verführen: eine verfeinerte Neuinterpretation  
der traditionellen Südtiroler Gerichte, mit einem mediterranen Hauch.*

---

WELCOME TO “LE SEGRETE”

*Discover the most historical corner of the castle, a place where history comes to life.  
Enjoy a glass of our fine wine and let yourself be seduced by our culinary offering: a  
refined reinterpretation of traditional South Tyrolean dishes, with a Mediterranean  
twist.*



# Menù degustazione

## A QUATTRO PORTATE

### *Amouse- bouche*

*Tuorlo fritto, crema di pecorino “Genussbunker”, pepe rosa  
e cavolo nero*

*Agnolotti vitello, lardo e caprino, spuma di piselli e quinoa soffiata*

*Carrè d’agnello in crosta, salsa umami e patate*

### *Pre-dessert*

*Delizia al Baileys, crumble di pistacchio, gel al limone  
e brodo di verbena*

€ 79

*\*Con abbinamento vino €109\**

# Verkostungs- menü

## VIER GÄNGE

### *Amouse- bouche*

*Gebratenes Eigelb, 'Genussbunker' Pecorino-Creme, rosa Pfeffer  
und Schwarzkohl*

*Kalbsagnolotti mit Speck und Ziegenkäse auf Erbsenschaum  
und gepufftem Quinoa*

*Lammkarree in Kruste, Umami-Sauce und Kartoffeln*

### *Pre-dessert*

*Baileys-Delikatesse, Pistazien-Crumble, Zitronengel  
und Eisenkrautbrühe*

€ 79

*\*Mit Weinbegleitung €109\**

# Tasting menù

## FOUR COURSE

### *Amouse- bouche*

*Fried egg yolk, 'Genussbunker' pecorino cream, pink pepper  
and black kale*

*Veal „Agnolotti“ with speck and goat cheese on pea foam  
and puffed quinoa*

*Crusted rack of lamb, umami sauce and potatoes*

### *Pre-dessert*

*Baileys delight, pistachio crumble, lemon gel,  
and verbena broth*

€ 79

*\*With wine pairing €109\**

# Menù degustazione

## A SEI PORTATE

### *Amouse- bouche*

*Tuorlo fritto, crema di pecorino “Genussbunker”, pepe rosa  
e cavolo nero*

*Vellutata di spinaci e miso, chips di sedano rapa  
e olio al peperoncino*

*Agnolotti vitello, lardo e caprino, spuma di piselli  
e quinoa soffiata*

*Guancia di vitello, crema di topinambur e indivia*

*Carrè d’agnello in crosta, salsa umami e patate*

### *Pre-dessert*

*Delizia al Baileys, crumble di pistacchio, gel al limone  
e brodo di verbena*

€ 109

*\*Con abbinamento vino €139\**

# Verkostungs- menü

## SECHS GÄNGE

### *Amouse- bouche*

*Gebratenes Eigelb, 'Genussbunker' Pecorino-Creme, rosa Pfeffer  
und Schwarzkohl*

*Spinat-Miso-Velouté, Selleriechips und Chiliöl*

*Kalbsagnolotti mit Speck und Ziegenkäse auf Erbsenschaum  
und gepufftem Quinoa*

*Kalbsbäckchen, Topinambur-Creme und Chicorée*

*Lammkarree in Kruste, Umami-Sauce und Kartoffeln*

### *Pre-dessert*

*Baileys-Delikatesse, Pistazien-Crumble, Zitronengel  
und Eisenkrautbrühe*

€ 109

*\*Mit Weinbegleitung €139\**

# Tasting menù

## SIX COURSE

### *Amouse- bouche*

*Fried egg yolk, 'Genussbunker' pecorino cream, pink pepper  
and black kale*

*Spinach and miso velouté, celeriac chips and chili oil*

*Veal „Agnolotti“ with speck and goat cheese on pea foam  
and puffed quinoa*

*Veal cheek, Jerusalem artichoke cream and endive*

*Crusted rack of lamb, umami sauce and potatoes*

### *Pre-dessert*

*Baileys delight, pistachio crumble, lemon gel,  
and verbena broth*

€ 109

*\*With wine pairing €139\**



# Selezione di carne

## Fleischauswahl

## Meat selection

*Manzo di Kobe A5 (80gr)*  
*Kobe Rind A5 (80gr)*  
*Kobe beef (80gr)*

€ 59

*Pluma di maialino iberico (120gr)*  
*Iberisches Pluma-Schweinfleisch (120gr)*  
*Iberico pig pluma (120gr)*

€ 35

\*Ogni taglio di carne viene accompagnato da carote, indivia e patate  
\*Jeder Fleischschnitt wird begleitet von Karotten, Endivien und Kartoffeln.  
\*Every cut of meat is accompanied by carrots, endive and potatoes

DEGUSTAZIONE DI CARNE  
FLEISCHVERKOSTUNG  
MEAT TASTING



*Amuse bouche | 40gr manzo di Kobe A5 | 70gr Pluma di maialino iberico | carote | indivia | patate*

€ 89 a persona

*Amuse bouche | 40gr Kobe Rind A5 | 70gr Iberisches Pluma-Schweinfleisch | Karotten | Endivien | Kartoffel*

€ 89 pro Person

*Amuse bouche | 40gr Kobe beef A5 | 70gr Iberico pig pluma | carrots | endive | potatoes*

€ 89 per person

# Menù

## ANTIPASTI | VORPEISEN | STARTERS

*Tagliere di affettati e formaggi altoatesini  
(per due persone)*

*Schneidbrett mit südtiroler Aufschnitten und Käse  
(für zwei Personen)*

*Charcuterie board of South Tyrolean cold cuts and cheeses  
(for two people)*

€ 30  

*Rollè di asparagi, burre blanc al mirtillo rosso e tuille croccante*

*Spargelröllchen mit Praiselbeer-Beurre blanc und knuspriger Tuile*

*Asparagus roll with cranberry beurre blanc and crispy tuile*

€ 17   

*Salmon affumicato, cappuccio viola, emulsione al dragoncello e fave*

*Geräucherter Lachs, Rotkohl, Estragonemulsion und Saubohnen*




*Smoked salmon, purple cabbage, tarragon emulsion and fava beans*

€ 17   

*Tartare di manzo, gel di sedano e polvere di olive taggiasche*

*Rindertatar, Selleriegel und „Taggiasca“-Oliven-Pulver*

*Beef tartare, celery gel and „Taggiasca“ olive powder*

€ 19/29   

*Tuorlo fritto, crema di pecorino “Genussbunker”, pepe rosa  
e cavolo nero*

*Gebratenes Eigelb, 'Genussbunker' Pecorino-Creme, rosa Pfeffer  
und Schwarzkohl*

*Fried egg yolk, 'Genussbunker' pecorino cream, pink pepper  
and black kale*

€ 17   

## PRIMI PIATTI | ERSTER GANG | FIRST COURSES

*Agnolotti di vitello, lardo e caprino, spuma di piselli  
e quinoa soffiata*

*Kalbsagnolotti mit Speck und Ziegenkäse auf Erbsenschaum  
und gepufftem Quinoa*

*Veal „Agnolotti“ with speck and goat cheese on pea foam  
and puffed quinoa*

€ 21   

*Tagliatelle di carbone e schuttelbrot al ragù di coniglio,  
riduzione di Alicante Nero e cipolla*

*Kohl- und-Schüttelbrot-Tagliatelle mit Kaninchenragout,  
Reduktion von Alicante Nero und Zwiebel*

*Charcoal and schuttelbrot tagliatelle with rabbit ragout,  
reduction of Alicante Nero and onion*

€ 21    

*Tagliolini all'astice*

*Tagliolini mit Hummer*


*Tagliolini with lobster*

€ 33    

*Risotto al mascarpone e salsa demi-glace ai lamponi*

*Mascarpone-Risotto mit Himbeer-Demi-Glace*

*Mascarpone risotto with raspberry demi-glace sauce*

€ 19 

*Vellutata di spinaci e miso, chips di sedano rapa  
e olio al peperoncino*

*Spinat-Miso-Velouté, Selleriechips und Chiliöl*

*Spinach and miso velouté, celeriac chips and chili oil*

€ 17   

***Pasta a modo nostro | Pasta auf unsere Art | Pasta our way***

*Tagliolino burro e tartufo*

*Tagliolini mit Butter und Trüffel*

*Tagliolini with butter and truffle*


€ 19    

## SECONDI PIATTI | HAUPTGANG | MAIN COURSES

*Filetto di manzo, carote novelle e maionesi  
(basilico, mirtillo, cacao amaro)*

*Rinderfilet mit jungen Karotten und Mayonnaisen  
(Basilikum, Blaubeere, bitterer Kakao)*

*Beef fillet with baby carrots and mayonnaises  
(basil, blueberry, bitter cocoa)*

€ 39 

*Carrè d'agnello in crosta, salsa umami e patate*

*Lammkarree in Kruste, Umami-Sauce und Kartoffeln*

*Crusted rack of lamb, umami sauce and potatoes*

€ 29  

*Guancia di vitello, crema di topinambur e indivia*

*Kalbsbäckchen, Topinambur-Creme und Chicorée*

*Veal cheek, Jerusalem artichoke cream and endive*

€ 27  

*Salmerino alpino, fiore di zucca ripieno, Kefir e caviale*

*Alpensaibling, gefüllte Zucchini-Blüte, Kefir und Kaviar*

*Alpine char, stuffed zucchini flower, kefir and caviar*

€ 28   

*Lingotto di patate dolci, zucchini e melanzane con porro  
e besciamella alla mentuccia*

*Süßkartoffel-Zucchini-Auberginen-, „Lingotto“ mit Lauch  
und Minz Béchamelsauce*

*Sweet potato, zucchini, and eggplant “lingotto” with leek  
and mint béchamel*

€ 23  



## DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

*Delizia al Baileys, crumble di pistacchio, gel al limone e brodo di verbena*

*Baileys-Delikatesse, Pistazien-Crumble, Zitronengel und Eisenkrautbrühe*

*Baileys delight, pistachio crumble, lemon gel, and verbena broth*

€ 11    

*Tiramisù glassato al cioccolato bianco e cocco*

*Tiramisu mit weißer Schokoladen- und Kokosglasur*

*Tiramisu with white chocolate and coconut glaze*

€ 11   

*Crema catalana*

€ 11   

*Namelaka allo yogurt di malga e salsa al passion fruit*

*Namelaka aus Alpenjoghurt mit Passionsfruchtsauce*


*Namelaka with alpine yogurt and passion fruit sauce*

€ 11  

*Selezione di formaggi misti altoatesini*

*Käseauswahl aus Südtirol*

*Cheese Selection from South Tyrol*

€ 17 



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO  
ALLERGIE O INTOLLERANZE

Stoffe Oder Erzeugnisse, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen

Substances or products that cause  
allergies or intolerances



Pesce  
Fische  
Fish



Molluschi  
Weichtiere  
Molluscus



Latticini  
Milch  
Milk



Glutine  
Gluten  
Gluten



Frutta a guscio  
Schalenfrüchte  
Nuts



Crostacei  
Krebstiere  
Crustaceans



Arachidi  
Erdnüsse  
Peanuts



Lupini  
Lupinen  
Lupin



Uova  
Eier  
Eggs



Solfiti  
Sulphite  
Sulfites



Soia  
Sojabohnen  
Soybeans



Sesamo  
Sesamsamen  
Sesame seeds



Senape  
Senf  
Mustard



Sedano  
Sellerie  
Celery

*Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.*

*Bei weiteren Nachfragen können Sie sich gerne an das Personal Service wenden. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.*

*Should the indicated substances cause you allergies or intolerances, please inform us when ordering. Our employees will be happy to provide you with further information.*

---

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

*Bestimmte frische Produkte tierischen Ursprungs sowie Fischprodukte, die roh serviert werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer Schockkühlung unterzogen, wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 festgehalten.*

*Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, undergo blast freezing to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan according to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.*