



Cari ospiti, noi, la famiglia Miorandi e il nostro staff,  
vi diamo il benvenuto all'Ustaria da Checco  
e vi auguriamo un piacevole soggiorno in un'atmosfera accogliente.  
Tutti i nostri piatti sono freschi e preparati con la massima cura  
Vi garantiamo che gusterete un pasto delizioso e di ottima qualità!  
Vi consigliamo i nostri Vini dell'Alto Adige,  
dell'Italia e da altre regioni del mondo scelti con cura.  
Lasciatevi viziare e godetevi qualche ora felice in buona compagnia.

**"Buon Appetito!"**

Liebe Gäste, wir, die Familie Miorandi und unser Team,  
heißen Sie in der Ustaria da Checco herzlich willkommen,  
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.  
Alle Gerichte werden à la Minute für Sie frisch zubereitet  
und Sie erhalten von uns frische Produkte aus bester Qualität!  
In der Ustaria da Checco finden Sie neben einer ausgezeichneten Küche  
auch erlesene Weine aus Südtirol,  
Italien und aus aller Welt.  
Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie  
ein paar schöne Stunden!

**„Guten Appetit“**

Dear guests, we, the Miorandi family, and our staff  
welcome you warmly to Ustaria da Checco  
and hope you will enjoy your visit with us.  
All our dishes are freshly prepared for you à la minute,  
we guarantee you freshness and the best quality!  
In addition to the delicious meals, you will find fine wines  
from South Tyrol, Italy, and other regions of the world.  
Make yourself comfortable and enjoy great food in great company.

**"Buon Appetito"**



## Antipasti

Insalatina di finocchio e arancia con formaggio di capra alla griglia

Orangen Fenchel Salat mit gegrilltem Ziegenkäse



Orange fennel salad with grilled goat cheese

€ 16,5

Tartar di manzo, uova di quaglia, burro e baguette

Tatar vom Rind, Wachtelei, Butter dazu warmes Baguette



Beef Tartare with quail egg, baguette and butter

120gr 21,50

Carpaccio di cervo su insalata di cavolo rosso marinato e champignon freschi

Hirschcarpaccio auf mariniertem Blaukraut und frischen Champignon



Venison carpaccio on marinated red cabbage and fresh champignon

€ 19,5

Insalata di polipo tiepida, taco al mais, avocado e maionese al lime

Lauwarmer Oktopus Salat, Maistaco, Avocado und Limetten Maionese



Warm octopus salad, corn taco, avocado and lime mayonnaise

€ 19

## Zuppe

Crema di cipolle con mini krapfen al parmigiano

Zwiebelcremesuppe mit mini Parmesankäse Krapfen



Onioncreamsoup with mini Parmesancheese fritters

€ 11

Crema di patate e porri con speck croccante

Kartoffellauch Cremesuppe mit knusprigem Speck



Potato and leek cream soup with crunchy speck

€ 11

Canederli allo Speck in brodo



Rindskraftbrühe mit Speckknödel

Beef bouillon with Tyrolean Speck Dumplings


€ 12



## Primi Piatti

Tagliolini verdi con pomodorini gamberi e capesante  
Grüne Tagliolini mit kirschtomaten Garnelen und Jakobsmuscheln    
Green tagliolini with cherry tomatoes, prawns and scallops


€ 21

Risotto alla zucca e speck  
Kürbisrisotto mit Speck   
Pumpkin risotto with Speck

€ 18

Ravioli ripieni di agnello  
su crema di piselli e anacardi  
Mit Lamm gefüllte Ravioli  
auf Erbsen creme und Cashewnüssen  
Ravioli stuffed with Lamb  
on cream of peas and cashew nuts

€ 19,5

Tagliolini alla rapa rossa con formaggio roquefort  
Rote Beete Tagliolini auf Roquefort Käse   
Homemade Beetroot tagliolini on Roquefort cheese

€ 18

Gnocchi di castagne  
con fonduta di formaggio di montagna e tartufo nero fresco

Kastanien Kartoffel Gnocchi  
mit Almkäsefonduta und frischem schwarzem Trüffel 

Chestnut-potato gnocchi  
on mountain cheese fonduta and fresh black truffles

€ 21

## Secondi Piatti

*Checco's Spare Ribs, le costine di maiale  
patata al forno, ricotta alle erbe, pane croccante e salsa BBQ fatta da noi*

**Checco's Spare Ribs**



mit Ofenkartoffel, Kräuterquark, knusper Brot und unsere BBQ-Sauce

*Checco's Spareribs,*

*served with baked potato, herbal curd, bread and our BBQ Sauce*

€ 27

*Milanese di vitello con patatine fritte*

**Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes**



Wiener Schnitzel with fries

€ 24,5

**Rib Eye Steak 300 grammi**

*con patate wedges, verdure alla griglia e burro alle erbe*

**Rib Eye Steak 300 gramm,**

*dazu Kartoffel Wedges, Grillgemüse und Kräuterbutter*



**Rib eye steak 300 gr.**

*with potato wedges, grilled vegetables and herb butter*

€ 38

**Medaglioni di Cervo dell'Alto Adige**

*al vino rosso e mirtilli con cavolo rosso e patate rustiche tirolesi*

**Hirsch Medaillons aus Südtirol**

*in Rotwein-Preiselbeer Sauce dazu Blaukraut und Kartoffelpanzelen*

**Deer medallions from South Tirol**

*in red wine and cranberries sauce served with red cabbage and Tyrolean rustic potatoes*

€ 36

Petto d' anatra all' arancio  
con patate la Ratte e verdure  
Entenbrust in Orangensauce  
mit la Ratte Kartoffel und Gemüse  
Duck breast in orange sauce  
with la Ratte potatoes and vegetables  
€ 32



Salmerino della val Passiria alla griglia  
con patate alla griglia, Verdurine e mousse al rafano  
Pseierer Bachsaibling vom Grill  
gegrillter Kartoffel, Gemüse und Krenmousse  
Local char fish from the grill  
With grilled potato, vegetables, and horseradish mousse  
€ 29,5



Pane e Coperto  
Brot und Gedeck  
Bread and Cover  
€ 2,5

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali e freschi  
in caso di necessita usiamo prodotti surgelati  
wir versuchen stets lokale und frische Zutaten zu verwenden  
im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet  
We always try to use local and fresh ingredients  
If necessary, we use frozen products



senza lattosio  
ohne lactose  
lactose free



senza glutine  
Glutenfrei  
gluten free



vegetariano  
vegetarisch  
vegetarian