



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 erbe selvatiche con formaggio di capra alla griglia,  
pomodori soleggiati e dressing ai lamponi

Wildkräuter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse,  
getrockneten Tomaten und Himbeerdressing



wild herbs salad with grilled goat cheese,  
sundried tomatoes and raspberries dressing

€ 17,5

Tartar di manzo, uova di quaglia, burro e baguette tostata

Tatar vom Rind, Wachtelei, Butter, getoastetes Baguette



Beef Tartare with quail egg, butter, and toasted baguettes

120gr 21,50

Culatello e Melone con spuma di gorgonzola

Culatello Schinken mit Melone und Gorgonzolakäse Espuma



Raw ham with melon and gorgonzola cheese espuma

€ 16,5

Insalata di polipo tiepida, taco al mais, avocado e gel al Bloody Marry

Lauwarmer Oktopus Salat, Maistaco, Avocado und Bloody Marry Gel



Warm octopus salad, corn taco, avocado and Bloody Marry gel

€ 19

## Zuppe

Crema di carote e cocco

Karotten Kokosnuss Cremesuppe



Carrot Coconut Creamsoup

€ 11


Canederli allo Speck in brodo

Rindskraftbrühe mit Speckknödel


Beef bouillon with Tyrolean Speck Dumplings



€ 12


## Primi Piatti


Maltagliati fatti in casa con ragù di cozze sgusciate al pomodoro  
Hausgemachte Maltagliati Pasta mit geschälten Miesmuscheln Ragout und Tomaten   
Homemade maltagliati pasta with shelled mussels ragout and tomatoes  
€ 19

Ravioli al nero di seppia fatti in casa  
ripieni di gamberi e mascarpone su crema di piselli e menta  
Hausgemachte schwarze Tintenfisch Ravioli  
gefüllt mit Garnelen und Mascarpone auf Erbsen-Minz-Creme  
Homemade squid ink ravioli  
filled with prawns and mascarpone on green peas and mint cream  
€ 21

Tagliatelle fatte da noi con ragù di cervo al coltello  
Hausgemachte Tagliatelle mit handgeschnittenem Hirschragout   
Homemade Tagliatelle Pasta with hand-cut venison ragout  
€ 18,5

Risotto al pomodoro con burrata e polvere di olive  
Tomatenrisotto mit Burratakäse und Olivenpulver    
Tomatoes risotto with Burrata cheese and olive powder  
€ 18

Tagliolini alla rapa rossa con formaggio Roquefort e anacardi  
Rote Beete Tagliolini auf Roquefort Käse Cashewkerne   
Homemade Beetroot tagliolini on Roquefort cheese and cashew nuts  
€ 18,5

Gnocchi di castagne  
con fonduta di formaggio di montagna e tartufo nero fresco estivo  
Kastanien Kartoffel Gnocchi  
mit Almkäsefonduta und frischem schwarzem Sommertrüffel   
Chestnut-potato gnocchi  
on mountain cheese fonduta and fresh black summer truffles  
€ 21

## Secondi Piatti

*Checco's Spare Ribs, le nostre 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*

€ 28



*Milanese di vitello con patatine fritte*

**Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes**



*Veal Wiener Schnitzel with french fries*

€ 26

**Rib Eye Steak 300 gr**

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

**Rib Eye Steak 300 gr**

dazu Kartoffel Wedges, Grillgemüse und Kräuterbutter



**Rib eye steak 300 gr**

*with potato wedges, grilled vegetables and herb butter*

€ 39

**Sella di Vitello in manto di pan sech**

*con crema di carote e rosticiata di patate e cipollotti*

**Kalbsrücken Steak in Schüttelbrotmantel**

dazu Karottencreme und Kartoffel-Frühlingszwiebel Gröstel

**Roasted Veal Steak in wrapped in pan sech**

*With carrot cream, potatoes and spring onions "Gröstel"*

€ 36

Medaglione di agnello arrostito  
con spinaci e patate rustiche tirolesi

Gebratene Lammmedaillon  
mit Blattspinat und Kartoffelpanzelen



Roasted lamb medallion

with leaf spinach and Tyrolean rustic potatoes

€ 34

Salmerino della val Passiria alla griglia  
con patate alla griglia, verdure e mousse al rafano

Pseierer Bachsaibling vom Grill

gegrillter Kartoffel, Gemüse und Krenmousse



Grilled local char fish

with grilled potato, vegetables, and horseradish mousse

€ 30

Verdure alla griglia

Grill Gemüse



Grilled Vegetables

€ 17

Insalata mista

Gemischter Salat



Mixed Salad

€ 8

Insalata di cappuccio, cumino e speck

Krautsalat, Kümmel und Speck



Cabbage Salad, cumin and speck

€ 8

Pane e Coperto

Brot und Gedeck

Bread and Cover

€ 3

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