

HAUS[®] CERVINIA

CONTEMPORARY FOOD & COCKTAILS

Crudit 

Plateau Mix 40  

2 *Gamberi rossi di Mazara, 2 *scampi, 1 mini tartare di **tonno,
1 mini tartare di **ricciola, 1 mini tartare di **salmone norvegese
2 *shrimps from Mazara (Sicily), 2 *Shrimps, 1 mini **tuna tartare, 1 mini
**amberjack tartare, 1 mini **Norwegian Salmon tartare

Cantabrico Anchoves (50gr) 25  

Acciughe del Cantabrico
Cantabrico Anchoves

Bullots (10 Pz.) 14  

bullots (cotte)
bullots (cooked)

Shrimps (1 Pz.) 9  

Scampi (crudo)
shrimps (raw)

Red shrimp (1 Pz.) 9  

Gambero rosso di Mazara del Vallo (crudo)
Red shrimp from Mazara del Vallo (raw)

Oysters 8  

ostriche
oysters

Capesante 7  

capasante
scallops

Starters

Squid and shrimp fried 15 €

Fritto di calamari e gamberi con maionese piccante
Squid and shrimp fried with sweet and mayo spicy

Wasabi Shrimps (3 Pz.) 11 €

Gamberi* in tempura con mayo wasabi
Shrimps tempura with wasabi mayo*

Harumaki (3 Pz.) 8 €

Involtini di pasta filo** ripieni di verdure con salsa messicana
Veg rolls with mexican sauce

Edamame* spicy / Edamame* 7 €

Wakame Salad 7 €

*Insalata di alghe
**seaweed salad*

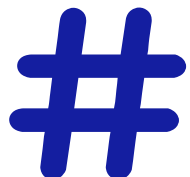
Miso Soup 6 €

Miso e alghe
Miso and seaweed

Chirashi

Chirashi Misto 25 €

**Pesce misto, alga nori, riso wakame, sesamo, *tobiko
***Fish mix, nori seaweed, wakame rice, sesame, *tobiko*



Specials in the Haus

Patanegra 32 €

Prosciutto iberico di Bellota tagliato a coltello
e servito con Pan Tomato

Premium Ibericus Ham Bellota with bread and tomatoes

Wagyu Burger 25 €

*Pane, *Hamburger bovino wagyu 200 g , lattuga,
pomodoro, fontina accompagnato da *patatine fritte

*Bread, *Wagyu Beef 200 gm, tomatoes, lettuce,
cheese fontina and french fries*

Salmon Tataki 26 €

Salmon, sesamo nero e bianco, salsa teriyaki, insalata

Salmon, black and white sesame, teriyaki sauce, salad

Tuna Tataki 26 €

Tonno, sesamo nero e bianco, salsa teriyaki, insalata

Tuna, black and white sesame, teriyaki Sauce, salad

Sliced Steak 28 €

Tagliata di sottofiletto 220 g. accompagnata da *verdure alla griglia

*Sliced sirloin 220 g. with grilled *vegetables or chips*

Fassona Tartare 16 €

Tartare di Fassona con crema di avocado e pomodorini mix

Fassona tartare with avocado cream and mix tomato

It's not pasta

Yaki Udon Beef 17 €

Spaghetti di grano tenero con carne e verdure
Soft wheat spaghetti with beef and vegetables

Yaki Udon Fish 17 €

Spaghetti di grano tenero con pesce* e verdure
Soft wheat spaghetti with red fish mix and vegetables*

Yaki Udon 16 €

Spaghetti di grano tenero e verdure
Soft wheat spaghetti and vegetables

Gyoza di pollo (4 Pz.) 11 €

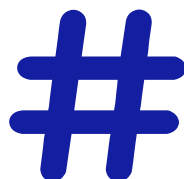
*Ravioli giapponesi ripieni di carne di pollo
**Japanese ravioli stuffed with chicken meat*

Gyoza di gamberi (4 Pz.) 11 €

*Ravioli giapponesi ripieni di gamberi
**Japanese ravioli stuffed with shrimps*

Gyoza di verdure (4 Pz.) 10 €

*Ravioli giapponesi ripieni di verdure
**Japanese ravioli stuffed with vegetables*



Tartare

Salmon Tartare 19 €

**salmone norvegese, avocado, mango,
salsa di soia agli agrumi, tobiko*

*Norwegian salmon**, avocado, mango, citrus soy sauce, tobiko**

Tuna Tartare 19 €

**tonno, avocado, mango, erba cipolina,
tobiko*, salsa di soia agli agrumi

*Tuna**, avocado, mango, chives, tobiko*, citrus soy sauce*

Amberjack Tartare 19 €

Ricciola**, avocado, mango, tobiko*,
salsa di soia agli agrumi

*Amberjack**, avocado, mango, tobiko*, citrus soy sauce*

Shrimps Tartare 19 €

Gambero**, avocado, mango, tobiko*,
salsa di soia agli agrumi

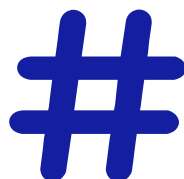
***Shrimps, avocado, mango, *tobiko, citrus soy sauce*

Ceviche

Fish Mix 21 €

Pomodorino, cetriolo, lime, cipolla rossa, prezzemolo,
olio di oliva, salmone norvegese*, ricciola**, **tonno, gambero*

*Norwegian salmon**, amberjack**, shrimps, tuna**, cucumber,
cherry tomato, lime, red onion from Tropea, parsley, olive oil*



Uramaki Special

Lobster Queen Roll (8 Pz.) 24 €

Gamberi* in tempura, avocado, astice* con mayo e tobiko*, salsa teriaki, pasta kataifi*

Tempura red shrimp, lobster*, avocado, mayo, tobiko*, teriyaki sauce, kataifi pasta**

Beef Roll (8 Pz.) 23 €

Manzo, rucola, pomodorini confit, scoglie di grana, carpaccio di manzo scottato, salsa tariyaki e pistacchio

Beef, rucola, cherry tomatoes, parmisan, manzo carpaccio, teriyaki sauce and pistachio

BBQ Roll (8 Pz.) 22 €

Salmone scottato, avocado, carpaccio di salmone, bacon, patatine fritte, jalapeno, spicy mayo, salsa teriyaki

Seared salmon, avocado, salmon carpaccio, bacon, friusa potatos, jalapeno, spicy mayo and teriyaki sauce

Scallop Roll (8 Pz.) 22 €

Capasanta, gamberi, avocado, riso, alga nori, spicy mayo, salsa teriyaki, tobico

Scallops, shrimps, avocado, rice, nori seaweed, spicy mayo, teriyaki sauce and tobico

Rock' N Roll (8 Pz.) 21 €

Tartare di **salmone norvegese, avocado, mandorle tostate, salsa teriaki, formaggio spalmabile

*Norwegian salmon** tartare, avocado, cream cheese, almond, teriaki sauce*

Haus Roll (8 Pz.) 21 €

**salmone norvegese, avocado, rivestito di tartare di pesce bianco **, tartufo nero

*Norwegian salmon**, avocado, sea bass** tartare, black truffle*

80'S Roll (8 Pz.) 21 €

Gambero* in tempura, spicy mayo, rivestito di avocado e granelle di cipolla

Tempura red shrimp, spicy mayo, avocado and onion grain*

Revolution Roll (8 Pz.) 21 €

Gambero in tempura*, asparagi, tartare di gambero, lamelle di tartufo nero

Tempura shrimps, asparagus*, shrimps tartare, Black truffle*

90's Roll (8 Pz.) **21 €**

Gambero in tempura*, formaggio spalmabile, avocado, tartare di salmone flambé, salsa teriaki, pasta kataifi*

Tempura shrimps, cream cheese, avocado, flambé salmon**tartare, teriaki sauce, pasta kataifi**

Super Spicy Roll (8 Pz.) **21 €**

Tonno**, mango, tartare di tonno, pistacchio, spicy mayo e salsa teriyaki

*Tuna**, mango, tuna tartare, pistachio, spicy mayo and teriyaki sauce*

Tuna Roll (8 Pz.) **18 €**

**tonno, avocado, cetriolo

*Tuna**, avocado, cucumber*

Shrimp Roll (8 Pz.) **18 €**

Gambero* in tempura, avocado, tartare di gambero* flambé, sesamo, salsa teriaki, pasta kataifi*

Tempura shrimps, avocado, shrimp*tartare flambé, sesame, teriaki sauce, pasta kataifi**

Salmon Roll (8 Pz.) **16 €**

**salmone norvegese, avocado, philadelphia

*Norwegian salmon**, avocado, philadelphia cheese**

Sushi & Sashimi

Nigiri

tonno (2 pz.) <i>tuna (2 pcs.)</i>	10 €
salmone norvegese (2 pz.) <i>norwegian salmon (2 pcs.)</i>	8 €
ricciola (2 pz.) <i>amberjack (2 pcs.)</i>	8 €

Hosomaki

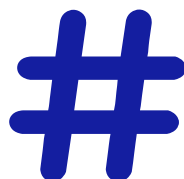
tonno (8 pz.) <i>tuna (8 pcs.)</i>	11 €
salmone norvegese (8 pz.) <i>norwegian salmon (8 pcs.)</i>	9 €
ricciola (8 pz.) <i>amberjack (8 pcs.)</i>	9 €

Sashimi

***tonno (5 pz.) <i>**tuna (5 pcs.)</i>	15 €
ricciola (5 pz.) <i>amberjack (5 pcs.)</i>	13 €
salmone norvegese (5 pz.) <i>norwegian salmon (5 pcs.)</i>	11 €

Mix (9 pz)

salmone norvegese, **ricciola, **tonno <i>norwegian salmon, **amberjack, **tuna</i>	27 €
---	------



Bigné

Gunkan Haus 6 €

Riso, **salmone norvegese, **ricciola, lamelle di tarufo
*Rice, **norwegian salmon, **amberjack, black truffle*

Gunkan Lobster 6 €

Riso, **salmone norvegese, *astice, mayo, tobiko, salsa teriaki
*Rice, **norwegian salmon, *lobster, mayo, tobiko, teriaki Sauce*

Gunkan Salmon Spicy 5 €

Riso, **salmone norvegese, *tobiko, spicy mayo, jalapeno
*Rice, **norwegian salmon, *tobiko, spicy mayo, jalapeno*

Gunkan Tuna Spicy 5 €

**Tonno, *tobiko, spicy mayo, pistacchio
***Tuna, *tobiko, spycy mayo, pistachio*

Dessert

Mochi (2 pz) 8 €

Cioccolato | *Chocolate*

Catalan cream with berries 8 €

Crema catalana ai frutti di bosco | *catalan cream with berries*

Tortino al Cioccolato 8 €

Tiramisù 8 €

Coperto | Cover 3,00 €

*Prodotto congelato. ** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 e del Reg. CE 852/04. Per una migliore conservazione delle materie prime, queste sono da noi abbattute a temperature negative. Gentile cliente in caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio.



DRINKS

Wines Selection In The House

WHITE WINE

Valle D'Aosta

Les Cretes

Neige D'Or 2018 120 €

Blend di varietà a bacca bianca coltivate in Valle d'Aosta

Chardonnay cuvee bois 2018 87 €

Chardonnay 100%

Pinot Gris Brulant 2018 52 €

Pinot gris 100%

Friuli Venezia Giulia

Bastianich

Plus 2013 81 €

Friulano 100%

Vespa bianco 2016 58 €

Chardonnay 45%, Sauvignon 45%, Picolit 10%

Vespa bianco 2017 52 €

Chardonnay 100%

Friulano 2019 52 €

Friulano 100%

Jerman

Vintage Tunina 2017 98 €

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

Where dreams 2017 98 €

Chardonnay 100%

Damijan

Gravner 2010 140 €

Ribolla Gialla 100%

Nekaj 2015	81 €
<i>Friulano 100%</i>	
Pinot grigio 2017	81 €
<i>Pinot Grigio 100%</i>	
Ribolla gialla 2015	81 €
<i>Ribolla Gialla 100%</i>	

Schioppetto

Colio friulano	39 €
<i>Friulano 100%</i>	
Ribolla Gialla del pompiere	29 €
<i>Ribolla Gialla 100%</i>	

Trentino Alto Adige

Tramin kellerei

Moriz Pinot Bianco 2018	44 €
<i>Pinot Bianco 100%</i>	

Nussbaumer

Gewürztraminer 2018	56 €
<i>Gewürztraminer 100%</i>	

Elena Watch

Gewürztraminer 2021	31 €
<i>Gewürztraminer 100%</i>	
Sauvignon	30 €
<i>Sauvignon 100%</i>	
Chardonnay	29 €
<i>Chardonnay 100%</i>	
Pinot Bianco 2021	27 €
<i>Pinot Bianco 100%</i>	
Pinot Bianco Kristallberg	42 €
<i>Pinot Bianco 100%</i>	
Ewa cuvée	30 €
<i>Gewürztraminer 60%, Chardonnay 20%, Müller Thurgau 20%</i>	

Rottenssteiner

Carnol Pinot Bianco

46 €

Pinot Bianco 100%

Lombardia

Ca del Bosco

Corte del lupo 2017

70 €

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

Sardegna

Tenute Gregu

Rias Vermentino di Gallura DOCG

26 €

Vermentino 100%

Selenu Vermentino di Gallura DOCG Superiore

28 €

Vermentino 100%

Capichera

Isola dei Nuraghi IGT

87 €

Vermentino 100%

Toscana

Castiglione del Bosco

Gaja Vistamare 2017

76 €

Vermentino 60%, Viognier 40%

Poggio al tesoro Solosole

48 €

Vermentino 100%

Banfi Fontanelle

47 €

Chardonnay

Piemonte

Dosio

Roero Arneis Docg

28 €

Arneis 100%

Sicilia

Tenuta Sette Ponti

Feudo Maccari Family and Friends

42 €

Grillo 100% Bio

Tenuta Tascante

Chardonnay 2017

58 €

Chardonnay 100%

Fede Graziani

Mareneve 2018

87 €

Carricante, Riesling Renano, Gewurztraminer, Chenin Blanc e Grecanico

Tasca

Nozze d'oro 2017

46 €

Inzolia 75%, Sauvignon 25%

RED WINE

Trentino Alto Adige

Elena Walch

Merlot 30 €

Merlot 100%

Lagrein 31 €

Lagrein 100%

Schiava 27 €

Schiava 100%

Pinot nero 34 €

Pinot 100%

Toscana

Tenuta Sette Ponti

Orma 98 €

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 10%

Oreno 98 €

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 10%

Passi di Orma 44 €

Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 25%

Castiglione Del Bosco

Brunello di Montalcino 89 €

San Giovese 100%

BOLLICINE

Cantine Travaglino

Rosè Brut 47 €

Millesimato 2016 oltre 24 mesi, Metodo Classico

Gran Cuvée Blanc De Noir Brut 49 €

Millesimato 2017 oltre 36 mesi, Metodo Classico

Vincenzo Comi Brut 75 €

Millesimato 2011 oltre 60 mesi, Metodo Classico

Cà del Bosco

Cuvée Anna Maria Clemente extra brut 2007 190 €

Dosage zero vintage collection 2013 95 €

Brut vintage collection 2012 105 €

Brut vintage collection 2013 95 €

Deutz

Champagne brut Classic 95 €

Jacquart

Champagne Mosaique brut 80 €

Antica Fratta

Franciacorta Brut 48 €

90% Chardonnay 10% Pinot Nero

Essence Saten 55 €

100% Chardonnay

Essence Rosè 56 €

60% Pinot nero 40% Chardonnay

Drinks List Of The Haus

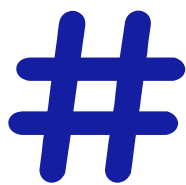
Soft Drinks

Acqua San Benedetto Naturale premium water	4 €
Acqua San Benedetto Gasata premium water	4 €
Coca Cola	5 €
Coca Cola Zero	5 €
Acqua Tonica	5 €
Estathe Pesca e Limone	5 €
Organics Bitter Lemon	5 €
Organics Ginger Ale	5 €
Organics Tonic Water	5 €
Organics Viva Mate	5 €
Organics Black Orange	5 €
Organics Purple Berry	5 €
Organics Ginger Beer	5 €
Succhi di frutta	4 €
Birra Ichnusa non filtrata	6 €
Birra Moretti filtrata a freddo	6 €
Birra Kirin Ichiban	6 €
The caldo	5 €
Caffè	2,50 €


Spirits Selection

House Cocktails

TOMMY'S MARGARITA	13 €
<i>Tequila Espolon Blanco, succo di lime, sciroppo d'agave</i>	
PALOMA	13 €
<i>Tequila Espolon Blanco, lime juice, Thomas Henry pink grapefruit</i>	
MOSCOW MULE	13 €
<i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	
LONDON MULE	13 €
<i>Gin, lime juice, ginger beer</i>	
NEGRONI	13 €
<i>Bitter Campari, Vermouth, Dry gin</i>	
AMERICANO	13 €
<i>Bitter Campari, Vermouth, Soda</i>	
SBAGLIATO	13 €
<i>Bitter Campari, Vermouth, Prosecco</i>	
APEROL SPRITZ	13 €
<i>Aperol, Prosecco, soda</i>	
CAMPARI SPRITZ	13 €
<i>Campari Prosecco, soda</i>	
GIN	15 €
<i>Gin Bulldog, Gin Mare, Gin Arte, Hendrick's, Tanqueray</i>	



via C. Pellissier n.4
11021 Breuil - Cervinia (AO)

 +39 339 797 0326

 **hausrestaurants**