



## Willkommen im Patio.

Unsere Küche ist in Südtirol verwurzelt und zugleich offen für die kulinarische Vielfalt Italiens. Mit saisonalen, bevorzugt regionalen Produkten verbinden wir alpine Handwerkskunst mit mediterraner Leichtigkeit. Jeden Monat rücken wir eine italienische Region in den Mittelpunkt mit einer Signature-Speise, die ihre Tradition widerspiegelt. Heute feiern wir **Kampanien** geprägt von mediterranen Aromen, großer Tradition und authentischem Geschmack.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente.

## Benvenuti al Patio.

La nostra cucina affonda le radici in Alto Adige e si apre alla ricchezza gastronomica italiana. Lavoriamo con prodotti stagionali e regionali, unendo tradizione alpina e leggerezza mediterranea. Ogni mese dedichiamo il menù a una regione italiana, interpretandone l'identità attraverso un piatto signature.

Oggi celebriamo la **Campania**, terra di profumi mediterranei, grande tradizione e sapori autentici.

Vi auguriamo una piacevole esperienza di gusto.

## Welcome to Patio.

Our cuisine is rooted in South Tyrol while embracing Italy's rich culinary heritage. We focus on seasonal, locally sourced ingredients, combining Alpine craftsmanship with Mediterranean elegance. Each month, we spotlight an Italian region through a signature dish inspired by its traditions. Today we

celebrate **Campania**, defined by Mediterranean aromas,

strong culinary heritage, and authentic flavors.

We wish you a delightful dining experience.

**Gault &  
Millau**



**Kampanien | Campania | Campania**

Pasta mit Kartoffeln und Provola

*Pasta patate e provola*

Pasta with potatoes and Provola cheese

*(D, J, L, N)*

19€



## Vorspeisen | Antipasti | Starters

Bio-Ei | bei niedriger Temperatur gegart | Artischocke  
"alla giudia" | schwarzer Trüffel | Carasau-Brot-Chips

*Uovo bio | cotto a bassa temperatura | carciofo alla  
giudia | tartufo nero | cialde di pane carasau*

Organic egg | slow-cooked at low temperature | "alla giudia"  
artichoke | black truffle | Carasau bread crisps

(A, B, E, J, N)

(ab 2 Personen | *da 2 persone* | from 2 people 18€)

22€

### Vorspeisen-Selektion zum Teilen

Tomaten-Bruschetta | Baguette mit Tatar | Culatello aus Canossa  
Kartoffeltörtchen mit Südtiroler Bergkäsefondue |

*Antipasto misto da condividere*

*Bruschetta al pomodoro | baguette con tartare | culatello di Canossa |  
tortino di patate confondata di formaggio di malga Altoatesino*

Mixed starters to share

Tomato bruschetta | baguette with tartare | culatello from Canossa |  
potato cake with South Tyrolean alpine cheese fondue

(D, E, J)

25€

Handgeschnittenes Tatar vom piemontesischen Rind | Almbutter |  
süß-sauer eingelegte Babykarotten | in Weinessig  
eingelegte Zwiebel | Butter Briochebrot

*Tartare di manzo di carne Piemontese battuta al coltello | burro di  
malga | carotine baby agrodolce | cipolla in conserva  
di aceto di vino | panbrioches al burro*

Hand-chopped piedmontese beef tartare | alpine butter | sweet and  
sour baby carrots | wine vinegar pickled onion | butter brioche bread

(D, E, F, G, J, M, N)

26€



Carpaccio vom australischen Wagyu-Rind | in Almbutter goldbraun  
geröstetes Briochebrot | geröstete Haselnüsse | Zitronen-Vinaigrette |  
frische Feigen | Reiswaffeln

*Carpaccio di Wagyu australiano | pan brioche dorato al burro di malga |  
nocciole tostate | salsa citronette | fichi freschi | cialde di riso*

Australian Wagyu beef carpaccio | butter-toasted brioche bread |  
toasted hazelnuts | citronette dressing | fresh figs | rice crisps

(B, D, E, J, M)

31€

## Suppen | Zuppe | Soups

Kürbissuppe | Kürbiskernöl | Amaretti-Crumble  
*Vellutata di zucca | olio alla zucca | crumble all'amaretto*  
Pumpkin soup | pumpkin oil | amaretti crumble

(B, E, J, L)

17€

Topinambur-Essenz | Jakobsmuschel | Zucchini-perlen | Schnittlauch  
*Essenza di topinambur | capasanta | perle di zucchini | erba cipollina*  
Jerusalem artichoke essence | scallop | zucchini pearls | chives

(G, L, N)

22€



## Warme Vorspeisen | Primi Piatti | First Courses

Rote-Bete-Knödel mit weichem Brie-Kern |  
Spinatsauce | Mandeln | Pizza-Crumble  
*Canederli alla barbabietola con cuore morbido al Brie |  
crema di spinaci | mandorle | crumble di pizza*  
Beetroot dumplings with soft Brie heart | spinach cream |  
almonds | pizza crumble

(B, D, E, J, N)

18€

Tagliolini "Cacio e Pepe" | knusprige Artischocken  
*Tagliolini cacio e pepe | carciofi croccanti*  
"Cacio e Pepe" tagliolini | crispy artichokes

(A, D, E, J, L)

19€

Ravioli mit Garnele und Wolfsbarsch | Blumenkohlcreme |  
Edamame | Passionsfrucht  
*Ravioli di gambero e branzino | crema di cavolfiore |  
edamame | passion fruit*  
Prawn and sea bass ravioli | cauliflower cream |  
edamame | passion fruit

(D, E, F, I, J, L)

20€

Knoblauch und Olivenöl | rote Garnelentatar | Paprikapulver  
vom Peperone Crusco | Zitronengel  
*Risotto aglio e olio | tartare di gambero rosso | polvere di  
peperone crusco | gel al limone*  
Garlic and olive oil risotto | red prawn tartare | Crusco pepper  
powder | lemon gel

(D, H, L, N)

28€



## Hauptspeisen | Secondi Piatti | Main Courses

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Safran-Knollenselleriecreme |  
gegrillter Babyfenchel | confierte Kirschtomaten  
*Filetto di branzino arrosto | crema di sedano rapa allo zafferano |*  
*baby finocchio alla griglia | pomodorini confit*  
Roasted sea bass fillet | saffron celeriac cream |  
grilled baby fennel | confit cherry tomatoes

(L, S)

26€

Kalbsrücken mit Pistazien gratiniert |  
Kartoffelschaum mit Trüffel | wilder Brokkoli | Lagrein-Jus  
*Sella di vitello gratinata al pistacchio |*  
*spuma di patate al tartufo | broccolo selvatico | jus al Lagrein*  
Pistachio-gratinated veal saddle |  
truffle potato foam | wild broccoli | Lagrein jus

(B, D, E, J, L, N)

40€

Ribeye-Steak vom Rind (300g) |  
Petersilienwurzelcreme | Shiitake-Pilze | Weinjus  
*Ribeye di manzo (300g) |*  
*crema di radice di prezzemolo | funghi shiitake | jus al vino*  
Beef ribeye steak (300g) |  
parsley root cream | shiitake mushrooms | wine jus

(D, L, N)

59€

Ofengegarte Kalbshaxe | La-Ratte-Kartoffeln mit Rosmarin | Jus  
mindestens 2 Personen, mit Tischservice  
*Stinco di vitello al forno | patate la Ratte al rosmarino | jus la sua salsa*  
*minimo 2 pax con servizio al tavolo*  
Oven-roasted veal shank | La Ratte potatoes with rosemary | jus  
minimum 2 persons, table service

(L, N)

78€



**Vegetarisches Hauptgericht |  
Secondo Piatto Vegetariano | Vegetarian Main Course**

Gebratenes Blumenkohl-Steak | Selleriecreme |  
Chimichurri-Sauce  
*"Bistecca" di cavolfiore arrosto | crema di sedano rapa |  
salsa Chimichurri*  
Roasted cauliflower steak | celery cream |  
chimichurri sauce

(B, L)

24€

**Beilagen | Contorni | Side Dishes**

La-Ratte-Ofenkartoffeln |  
Maldon-Salz | Rosmarinpulver  
*Patate al forno La Ratte |  
sale di Maldon | polvere di rosmarino*  
Roasted La Ratte potatoes |  
Maldon salt | rosemary powder

9€

La-Ratte-Ofenkartoffeln | Maldon-Salz |  
Rosmarinpulver | mediterran gegrilltes Gemüse  
*Patate al forno La Ratte | sale di Maldon |  
polvere di rosmarino | verdure grigliate alla Mediterranea*  
Roasted La Ratte potatoes | Maldon salt |  
rosemary powder | Mediterranean-style grilled vegetables

11€

## Nachspeisen | Dolci | Desserts

Schokoladentrüffel | Passionsfruchtsorbet | Kakao-Sponge  
*Tartufi al cioccolato | sorbetto al frutto della passione | sponge al cacao*  
Chocolate truffles | passion fruit sorbet | cocoa sponge

(D, E, J)

12€

Waffel | Ricotta-Mousse | Orangensorbet  
*Cialda | mousse di ricotta | sorbetto all'arancia*  
Wafer | Ricotta mousse | orange sorbet

(D, E, J)

13€

Interpretation vom Apfelstrudel | karamellierte Äpfel | Rosinen |  
Pinienkerne | Zimteis | Vanilleschaum

*Strudel di mele scomposto | mele caramellate | uvetta |  
pinoli | gelato alla cannella | spuma*

Reinterpreted apple strudel | caramelized apples | raisins |  
pine nuts | cinnamon ice cream | vanilla espuma

(B, D, E, J)

14€

Südtiroler Käseauswahl von der Feinkäserei Capriz  
aromatisch gereift | Beerenmostarda | Walnüsse  
*Selezione di formaggi altoatesini del caseificio Capriz  
stagionati con cura | mostarda ai frutti di bosco | noci*  
Selection of South Tyrolean cheeses from Capriz dairy  
carefully aged | wild berry mostarda | walnuts

(B, D, J, M)

25€



Wenn Sie eines der beiden Gerichte mit dem Symbol der Stiftung Lene Thun wählen, schenken Sie ein Lächeln Kindern im Krankenhaus. Für jedes bestellte Gericht spendet das Four Points by Sheraton 1€ zur Unterstützung der Keramiktherapie-Workshops, die von der Stiftung für Kinder in den Kinderstationen in ganz Italien angeboten werden.

*Scegliendo uno dei due piatti con il simbolo di Fondazione Lene Thun, doni un sorriso ai bambini in ospedale. Per ogni piatto ordinato Four Point by Sheraton donerà 1€ a sostegno dei laboratori di ceramico-terapia offerti da Fondazione ai bambini in cura nei reparti pediatrici di tutta Italia.*

By choosing one of the two dishes marked with the Lene Thun Foundation symbol, you bring a smile to children in hospital. For every dish ordered, Four Points by Sheraton will donate €1 to support the ceramic therapy workshops offered by the Foundation to children receiving care in pediatric wards throughout Italy.



*Grazie!*



Scopri di più  
sulla fondazione!

Gedeck | Coperto | Cover Charge  
2.5€

Allergene

A Erdnüsse, B Baumnüsse, C Lupine, D Milch & Milch Produkte, E Eier, F Fisch, G Muscheln, H Krebstiere, I Soja,  
J Glutenhaltige Getreide, K Sesamsamen, L Sellerie, M Senf, N Schwefeldioxid

Allergeni

A Arachidi, B Frutta a guscio, C Lupini, D Latte e derivati, E Uova e derivati, F Pesce, G Molluschi, H Crostacei, I Soia,  
J Glutine, K Sesamo, L Sedano, M Senape, N Anidride solforosa e Solfiti

Allergens

A Peanuts, B Treenuts, C Lupin, D Milk & Milk products, E Eggs, F Fish, G Molluscs, H Crustaceans, I Soya,  
J Cereals containing gluten, K Sesame Seeds, L Celery, M Mustard, N Sulphur Dioxide

Im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten wählen wir frische Zutaten von lokalen Produzenten und Lieferanten aus einem Umkreis von 50 km. Eine bewusste Entscheidung für Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit. Weitere Zutaten, die nicht regional verfügbar sind, stammen von ausgewählten Lieferanten innerhalb der Europäischen Union – mit garantierter Rückverfolgbarkeit und hoher Qualität. Um Frische und Qualität zu erhalten, werden einige unserer Lebensmittel schockgefrostet und bei -20 °C gelagert. *Nel rispetto della natura e della stagionalità, selezioniamo ingredienti freschi provenienti da fornitori e produttori locali, situati entro un raggio di 50 km. Una scelta consapevole per garantire qualità, autenticità e sostenibilità. Gli altri ingredienti, non reperibili localmente, provengono da fornitori selezionati all'interno dell'Unione Europea, garantendo sempre tracciabilità e alta qualità. Per mantenere la freschezza e la qualità, alcuni alimenti vengono sottoposti a un rapido abbattimento della temperatura e conservati a -20 °C.*

In harmony with nature and the seasons, we select fresh ingredients from local producers and suppliers located within a 50 km radius. A conscious choice to ensure quality, authenticity, and sustainability. Other ingredients that are not locally available are sourced from selected suppliers within the European Union, ensuring full traceability and high standards. To preserve freshness and quality, some of our ingredients are quickly blast-chilled and stored at -20 °C.

**Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern** - Wir verwenden stets lokale Zutaten. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Bei Bedarf können Tiefkühlprodukte verwendet werden.

**Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova** - Utilizziamo sempre ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. Se necessario, possono essere utilizzati prodotti surgelati.

**Indication of provenance of meat, dairy products and eggs** - We always use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used. Frozen products may be used if required.