

ANTIPASTI

Vorspeisen

Starters

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE	€ 15,00
Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	
TERRINA DI SPINACI E FORMAGGIO DI CAPRA, PASTAFROLLA, NOCI, PERA, TARTUFO BIANCO D'ALBA	€ 21,50
Spinat-Ziegenkäseterrine, Mürbteig, Walnüsse, Birne, Weiße Trüffel ^{A/G/H} Spinach-goat's cheese tureen, short pastry, walnuts, pear, white alba truffle	
TARTARA DI MANZO, CIPOLLA, ESPUMA ALL'UOVO, BRIOCHE TOSTATA	€ 18,50
Beef Tartar vom Almochsen, Zwiebel, Eiespuma, Briochetoast ^{A/C/G} Beef tatar from Austrian mountain ox, onions, egg-espuma, Brioche toast	
RICCIOLA, BARBABIETOLA, RAPA GIALLA, RAPA CHIOGGIA, WASABI	€ 17,50
Gelbschwanzmakrele, rote Rübe, Goldrübe, Chioggia-Rübe, Wasabi ^{D/G} Yellowtail amberjack, beetroot, gold turnip, Chioggia beet, Wasabi	
FEGATO DI POLLO, PATATE, LATTUGHELLA, SEMI DI ZUCCA, OLIO DI SEMI DI ZUCCA	€ 16,50
Hühnerleber, Erdäpfel, Vogerlsalat, Kürbiskerne, Kernöl ^{A/C/G} Chicken liver, potatoes, lamb's lettuce salad, pumpkin seeds, pumpkin seed oil	

ZUPPE

Suppen

Soups

ZUPPA DI TOPINAMBUR, TARTUFO BIANCO D'ALBA	€ 13,50
Topinambursuppe, Weiße Trüffel ^{G/L} Jerusalem artichoke soup, White alba truffle	
VELLUTATA DI PESCE, GAMBERETTO, ZAFFERANO	€ 8,50
Fischconsommé, Garnele, Safran ^{L/B/D/C} Fish consommé, prawn, saffron	

SU RICHIESTA, SIAMO LIETI DI OFFRIRE UN "SUPPLEMENTO TARTUFO"
 Auf Wunsch offeriert unser Servicepersonal auch ein „Trüffel – Supplement“
 On request you may have a "truffle-supplement"
Pro Gramm/per gram € 8,50

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

	PRIMO Zwischengang Entrée	SECONDO Hauptgericht Main dish
TAGLIOLINI, PANNA, TARTUFO BIANCO D'ALBA, RUNGIA KLOSSII (ERBA FUNGO) Tagliolini, Obers, Weiße Trüffel, Pilzkraut ^{A/C/G} Tagliolini, cream, White alba truffle, mushroom herb	€ 21,90	€ 25,90
RAVIOLI ALLA ZUCCA, RICOTTA, FILETTO DI CONIGLIO, MELA Kürbisravioli, Ricotta, Kaninchenfilet, Apfel ^{A/C/G} Pumpkin ravioli, ricotta, rabbit fillet, apple	€ 15,50	€ 18,50
RISOTTO ALLA BARBABIETOLA, CAPASANTA, RAFANO, FORMAGGIO FRESCO Rote-Rübenrisotto, Jakobsmuschel, Kren, Frischkäse ^{G/R} Beetroot risotto, scallop, horse radish, cream cheese	€ 14,90	€ 17,90
PAPPARDELLE VEGANE, POMODORI SECCHI, CAPPERI, RUCOLA, PINOLI Vegane Pappardelle, getrocknete Paradeiser, Kapern, Rucola, Pinienkerne ^A Vegan Pappardelle, dried tomatoes, capers, rocket salad, pine nuts	€ 13,50	€ 16,50

PESCE

Fisch
 Fish

MERLUZZO NORDICO, LENTICCHIE BELUGA, CIPOLLOTTO, POMPELMO Eismeerkabeljau, Belugalinsen, Jungzwiebel, Grapefruit ^{D/G/L} Atlantic cod, Beluga lentils, spring onions, grape fruit	€ 27,50
ALA DI RAZZA, TARTUFO BIANCO D'ALBA, PUREA DI PATATE, CICCIOI, FONDO DI COTTURA ALLO SPECK Rochenflügel, Weiße Trüffel, Erdäpfelpüree, Grammeln, Speckfond ^{D/G} Ray wing, White alba truffle, potato puree, greaves, bacon fond	€ 42,50
FILETTO DI SALMONE DEL DANUBIO, GRANO D'ORZO MONTATO, ALGA WAKAME, SESAMO, PEPERONCINO Huchenfilet, Graupen, Wakame, Sesam, Chili ^{A/D/N/G} Danube salmon fillet, pearl barley, Wakame (seaweed), sesame, chilli	€ 30,50

PESCE ALLA GRIGLIA

Gegrillter Fisch
 Grilled fish

Con ogni pesce viene servito a piacere: insalata mista o patate al rosmarino
 Zu unseren gegrillten Fischgerichten servieren wir gerne Blattsalat oder Rosmarinerdäpfel
 Every grilled fish dish will be served with salad or rosemary potatoes

ORATA		€ 24,90
Goldbrasse Gilthead		
SOGLIOLA		€ 29,50
Seezunge Sole		
BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.)	PRO PERSON	€ 34,50
Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten) Sea bass in salt crust for two persons (approx.. 40 minutes)		

CARNE

Fleisch
Meat

PETTO D'ANATRA, PASTINACA, CROSTA DI NOCCIOLA, CRESCIONE CAPPUCCINO		€ 27,90
Entenbrust, Pastinake, Haselnusskrusteln, Kapuzinerkresse ^{A/C/G/H/L} Duck breast, parsnip, hazelnut crust, water cress		
SELLA DI CAPRIOLO, ZUCCA, CAVOLETTI DI BRUXELLES, FETTA DI SEMOLINO, TARTUFO BIANCO D'ALBA		€ 39,00
Rehrücken, Kürbis, Kohlsprossen, Griesschnitte, Weiße Trüffel ^{G/L} Saddle of venison, pumpkin, Brussels sprouts, semolina slice, White alba truffle		
GUANCIA DI VITELLO, PATATA DOLCE, SCORZONERA, MAGGIORANA		€ 26,50
Kalbsbackerl, Süßkartoffel, Schwarzwurzel, Majoran ^{G/L} Veal cheek, sweet potato, salsify, marjoram		
CHATEAUBRIAND, CAVOLOLO CAPPUCCIO CON SPECK, ROTOLO DI PATATE E FUNGHI	PRO PERSON	€ 39,50
Chateaubriand, Speckkraut, Erdäpfel-Pilzroulade ^{G/L/C} Chateaubriand, bacon cabbage, potato-mushroom roulade		

CONTORNI

Beilagen
Side dish

VERDURE DI STAGIONE, PATATE AL ROSMARINO O SPINACI AL BURRO	€ 4,90
Gemüse der Saison, Rosmarinerdäpfel oder Butterspinat Seasonal vegetables, potatoes with rosemary or spinach with butter	
INSALATA MISTA	€ 5,50
Gemischter Salat Mixed salad	
INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE ROSSE	€ 5,70
Tomatensalat mit roten Zwiebeln Tomato salad with red onions	
INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 6,90
Rucolasalat mit Parmesanspänen Rocket salad with cuttings of parmesan cheese	

FORMAGGI

Käse
Cheese

MISTO DI FORMAGGI, PORZIONE PICCOLA	€ 11,50
Kleiner gemischter Käseteller Small variation of cheese	

DOLCI

Nachspeisen
Desserts

TORTINO ALLA RICOTTA, KUMQUAT, CITRONELLA, GELATO AL MIELE	€ 9,00
Topfenküchlein, Kumquat, Zitronenmelisse, Honigeis ^{A/C/G} Small curd cake, cumquat, lemon balm, honey ice-cream	
TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO, FRUTTA DELLA PASSIONE, GELATO ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE	€ 8,50
Schokoladetiramisù, Passionsfrucht, Passionsfruchteis ^{A/G} Chocolate tiramisù, Passion fruit, Passion fruit ice-cream	
PANNACOTTA AL BAILEYS, PISTACCHIO, ESPUMA AL CAFFÈ	€ 8,00
Baileys-Panna Cotta, Pistazie, Kaffeespuma ^{H/G} Baileys-Panna Cotta, pistachio, coffee-espuma	
MELA AL FORNO, PUNCH, NOCI, SALSÀ ALLA VANIGLIA	€ 8,50
Bratäpfel, Punsch, Nüsse, Vanillesauce ^{H/G} Baked apple, punch, nuts, Vanilla sauce	

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 10/19 (inkl. 10% MWST)