

## ANTIPASTI

Vorspeisen

Starters

**CEVICHE D'ORATA / FRUTTO DELLA PASSIONE / FINOCCHIO** € 18,90  
Ceviche von der Goldbrasse / Passionsfrucht / Fenchel <sup>D/L/M</sup>  
Gilthead seabream ceviche / passion fruit / fennel

**INSALATA DI ERBE SELVATICHE / ARANCIO / FORMAGGIO DI CAPRA** € 15,50  
Wildkräutersalat / Orange / Ziegenkäse <sup>L/M</sup>  
Wild herbs salad / orange / goat cheese

**TARTARA DI VITELLO / PATATE / PORCINI** € 18,50  
Kalbstartar / Erdäpfel / Steinpilze <sup>G/L/M</sup>  
Veal tartare / potatoes / yellow boletus

**PROSCIUTTO CRUDO / OLIVE** € 16,00  
Prosciutto / Oliven  
Raw ham / olives

## ZUPPE

Suppen

Soups

**GAZPACHO LEGGERO / FRAGOLE / JALAPENO (PEPERONCINO GRASSO)** € 8,50  
Leichte Gazpacho / Erdbeeren / Jalapeno <sup>A/L</sup>  
Gazpacho light / strawberries / Jalapeno

**ZUPPA DI PESCE CATALANA / PERNOD / FRUTTI DI MARE** € 13,50  
Katalanische Fischsuppe / Pernod / Meeresfrüchte <sup>A/G/D/L/M/O</sup>  
Catalan fish soup / Pernod / sea fruit

### RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta  
 Risotto/ Noodles

**PRIMO**  
 Zwischengang  
 Entrée

**SECONDO**  
 Hauptgericht  
 Main dish

**AGNOLOTTI / SCAMORZA / CARCIOFO**  
 Agnolotti / Scamorza-Käse / Artischocke <sup>A/C/G/L/M</sup>  
 Agnolotti / Scarmorza cheese / artichoke

€ 14,90

€ 17,50

**DITALINI / VONGOLE / PREZZEMOLO**  
 Ditalini / Venusmuscheln / Petersilie <sup>A/C/G/L/M/R</sup>  
 Ditalini / clams / parsley

€ 17,50

€ 19,90

**RISOTTO AL POMODORO / BURRATA DI BUFALA**  
 Tomatenrisotto / Büffel-Burrata <sup>G/L/M</sup>  
 Tomato risotto / buffalo burrata

€ 17,00

€ 19,50

**GNOCCHI DI PATATE / MELANZANE / AVENA / OLIVE**  
 Erdäpfelgnocchi / Melanzane / Hafer / Oliven <sup>A/L/M</sup>  
 Potato gnocchi / eggplant / oats / olives

€ 15,00

€ 18,00

### PESCE

Fisch  
 Fish

**CAPELANTE / PISELLI / CAROTE MISTE**  
 Jakobsmuscheln / Erbse / bunte Karotten <sup>R/G/L/M</sup>  
 Scallops / peas / multi-coloured carrots

€ 29,50

**TONNO TIEPIDO / FAGIOLI / UOVO**  
 Lauwarmer Thunfisch / Bohnen / Ei <sup>D/L/M/C</sup>  
 Lukewarm tuna / beans / egg

€ 28,90

## PESCE ALLA GRIGLIA

Gegrillter Fisch  
 Grilled fish

**Con ogni pesce viene servito a piacere un contorno a scelta**  
 Zu unseren gegrillten Fischgerichten servieren wir gerne eine Beilage nach Wahl  
 Every grilled fish will be served with a side dish of your choice

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>ORATA INTERA</b>  | <b>€ 26,90</b>             |
| Goldbrasse im Ganzen <sup>D</sup><br>Gilthead seabream in the whole  |                            |
| <b>SOGLIOLA</b>  | <b>€ 31,50</b>             |
| Seezunge im Ganzen <sup>D</sup><br>Sole  |                            |
| <b>BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.)</b>  | <b>PER PERSONA € 36,50</b> |
| Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten) <sup>D</sup><br>Sea bass in salt crust for two persons (approx. 40 minutes) |                            |

## CARNE

Fleisch  
 Meat

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>BISTECCA DI FIANCO / PAK CHOI / CRUMBLE DI CIPOLLA / PISELLI</b>   | <b>€ 31,90</b>           |
| Flanksteak / Pak Choi / Zwiebel-Crumble / Erbsen <sup>L/M/A/O/G</sup><br>Flanksteak / Pak Choi / onion crumble / peas                                 |                          |
| <b>TAFELSPITZ DI VITELLO / ALBICOCCA / SPECK / RUCOLA</b>   | <b>€ 32,50</b>           |
| Rosa Kalbstafelspitz / Marille / Speck / Rucola <sup>L/M/O/G</sup><br>Veal Tafelspitz / apricot / bacon / rocket salad                                |                          |
| <b>POLLO ALLEVATO A MAIS SUPREME / FINFERLI / MAIS / ORZO</b>   | <b>€ 27,90</b>           |
| Maishuhn Supreme / Eierschwammerl / Mais / Gerste <sup>A/G/L/M/O</sup><br>Corn fed chicken Supreme / chanterelles / sweet corn / barley               |                          |
| <b>BAVETTA DI MANZO / FAGIOLI ESTIVE / PATATE "LA RATTE" PER DUE PERSONE</b>  | <b>PER PERS. € 35,50</b> |
| Bavette Steak / Sommerbohnen / Erdäpfel „La Ratte“ für zwei Personen <sup>G/L/M/O</sup><br>Bavette Steak / summer beans / potatoes "La Ratte" for two |                          |

### CONTORNI

Beilagen  
 Side dish

|   |        |
|---|--------|
| <b>VERDURE DI STAGIONE, PATATE AL ROSMARINO O SPINACI AL BURRO</b>  | € 6,50 |
| Gemüse der Saison, Rosmarinerdäpfel oder Butterspinat <sup>L/M</sup><br>Seasonal vegetables, rosemary potatoes or spinach with butter |        |
| <b>INSALATA MISTA</b>   | € 6,50 |
| Gemischter Salat <sup>L/M</sup><br>Mixed salad  |        |
| <b>INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE ROSSE</b>   | € 7,70 |
| Tomatensalat mit roten Zwiebeln <sup>L/M</sup><br>Tomato salad with red onions  |        |
| <b>INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO</b>   | € 7,90 |
| Rucolasalat mit Parmesanspänen <sup>L/M</sup><br>Rocket salad with cuttings of parmesan cheese  |        |

### FORMAGGI

Käse  
 Cheese

|  |         |
|--|---------|
| <b>MISTO DI FORMAGGI, PORZIONE PICCOLA</b>                 | € 11,50 |
| Kleiner gemischter Käseteller<br>Small variation of cheese |         |

### DOLCI

Nachspeisen  
 Desserts

|   |        |
|---|--------|
| <b>PANNA COTTA / MIELE CAMELLATO / YOGHURT</b>  | € 9,00 |
| Panna Cotta / karamellisierter Honig / Joghurt <sup>G</sup><br>Panna Cotta / caramelised honey / yoghurt                                      |        |
| <b>SEMIFREDDO ALL'ARANCIO SANGUINACCIO / PAN DI SPAGNA ALLA CRÈME FRAÎCHE /<br/>     VERBENE AL LIMONE</b>                                    | € 8,90 |
| Blutorangenparfait / Crème Fraîche-Biskuit / Zitronenverbene <sup>G/A/C</sup><br>Blood orange parfait / Crème Fraîche biscuit / lemon verbena |        |
| <b>SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO SCURO / BAILEYS / PISTACCHIO</b>   | € 9,50 |
| Dunkles Schokoladesoufflee / Baileys / Pistazie <sup>A/C/G/H</sup><br>Dark chocolate soufflé / Baileys / pistachio                            |        |

**Coperto / Gedeck € 3,50**

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 07/23 (inkl. 10% MWST)

**A-GLUTENHALTIGES GETREIDE B- KREBSTIERE C-EIER D-FISCHE E- ERDNÜSSE F- SOJA G- MILCH  
 H- SCHALENFRÜCHTE L- SELLERIE M-SENF N- SESAM O- SCHWEFELDIOXID & SULFITE P- LUPINIEN R-WEICHTIERE**