

ANTIPASTI

Vorspeisen

Starters

TATAKI DI MANZO / CREMA MISO / CAPPERI

Beef Tataki / Misocrème / Kapern ^{A/F/L/M/O}

Beef Tataki / miso cream / capers

€ 18,90

CAVOLFIORE / NOCCIOLO / QUINOA

Karfiol / Haselnuss / Quinoa ^{G/L/M/O}

Cauliflower / hazelnut / quinoa

€ 15,50

TARTARA DI TROTA / RADICCHIO CASTELFRANCO / LEVISTICO

Forellen-Tatar / Radicchio (Castelfranco) / Liebstöckel ^{D/G/L/M/O}

Trout Tartar / radicchio "Castelfranco" / lovage

€ 18,50

PROSCIUTTO CRUDO / OLIVE

Prosciutto / Oliven

Raw ham / olives

€ 16,00

ZUPPE

Suppen

Soups

CONSOMMÉ DI SELVAGGINA / POLPETTINE DI CERVO / PEPE SICHUAN

Wildconsommé / Hirschpolpetti / Szechuanpfeffer ^{L/M/O}

Venison consommé / deer meatballs / Sichuan pepper

€ 8,50

CREMA DI TOPINAMBUR / TARTARA DI CAPESANTE

Topinamburcrèmesuppe / Jakobsmuschel-Tartar ^{G/L/M/R}

Sunchoke cream soup / scallop tatar

€ 9,50

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

PRIMO
 Zwischengang
 Entrée

SECONDO
 Hauptgericht
 Main dish

RAVIOLI / SCORZONERA / CAVOLO VERZA / CALAMANDINO

Ravioli / Schwarzwurzel / Wirsing / Calamansi ^{A/C/G/L/M/O}

Ravioli / black salsify / savoy cabbage / Calamansi

€ 14,90

€ 17,50

RISOTTO AL TARTUFO / CASTAGNA / JUS DI VITELLO

Trüffelrisotto / Kastanie / Kalbsjus ^{G/L/M/O}

Truffle risotto / chestnut / veal jus

€ 17,50

€ 19,90

ORECCHIETTE / ZUCCA BUTTERNUT /

FORMAGGIO FRESCO IN FIOCCHI

Orecchiette / Butternusskürbis / Hüttenkäse ^{A/G/L/M/O}

Orecchiette pasta / butternut pumpkin / Cottage cheese

€ 17,00

€ 19,50

VEGAN:

CAROTA BARBECUE / CAVOLO NERO / NOCE MACADAMIA

Barbecue-Karotte / Grünkohl / Macadamia ^{A/F/L/M}

Barbecue-carrot / green cabbage / macadamia nut

€ 15,00

€ 18,00

PESCE

Fisch

Fish

MERLUZZO / BARBABIETOLA / DASHI (BRODO DI PESCE) / GRANO SARACENO

Kabeljau / rote Rübe / Dashi / Buchweizen ^{D/G/L/M/O/F}

Codish / beetroot / Dashi (fish stock) / buckwheat

€ 29,50

CAPELANTE / TOPINAMBUR / BEURRE BLANC AL MANDARINO /

FUNGHI CARDONCELLI

Jakobsmuscheln / Topinambur / Mandarinen-Beurre Blanc / Kräuterseitlinge ^{A/G/L/M/R/O}

Scallops / sunchoke / tangerine Beurre Blanc / king oyster mushrooms

€ 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

TROTA INTERA	€ 26,90
Forelle im Ganzen ^D Trout in the whole	
SOGLIOLA	€ 31,50
Seezunge im Ganzen ^D Sole	
BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.)	PER PERSONA € 36,50
Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten) ^D Sea bass in salt crust for two persons (approx. 40 minutes)	

CARNE

Fleisch
 Meat

FILETTO DI MANZO / RADICE DI PREZZEMOLO / SEMI DI SENAPE	€ 33,90
Filetsteak / Petersilwurzel / Senfsaat ^{G/L/M/O} Beef fillet / parsley root / mustard seeds	
STINCO D'AGNELLO BRASATO / CREMA DI SEDANO / CAROTA	€ 31,50
Geschmorte Lammhaxe / Selleriecrème / Karotte ^{L/M/A/O} Braised lamb knuckle / celery cream / carrots	
DUETTO D'ANATRA / TOPINAMBUR / CALDARROSTE / MIRTILLI ROSSI	€ 29,90
Zweierlei von der Ente / Topinambur / Maroni / Preiselbeere ^{G/L/M/O} Duck served two ways / sunchoke / chestnuts / cowberry	
BISTECCA T-BONE DRY AGED PER DUE PERSONE	PREZZO PER PERS. € 31,50
CAVOLETTI DI BRUXELLES / CREMA DI PATATE AL TARTUFO	
T-Bone Steak dry aged / Kohlsprossen / Erdäpfeltrüffelcrème für zwei Personen ^{G/L/M/O/F} T-bone steak dry aged / Brussels sprouts / truffle-potato cream for two	

CONTORNI

Beilagen
 Side dish

VERDURE DI STAGIONE, PATATE AL ROSMARINO O SPINACI AL BURRO	€ 6,50
Gemüse der Saison, Rosmarinerdäpfel oder Butterspinat ^{L/M} Seasonal vegetables, rosemary potatoes or spinach with butter	
PUREA DI PATATE AL TARTUFO	€ 7,00
Erdäpfel-Trüffelpüree Truffled potato mash	
INSALATA MISTA	€ 6,50
Gemischter Salat ^{L/M} Mixed salad	
INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE ROSSE	€ 7,70
Tomatensalat mit roten Zwiebeln ^{L/M} Tomato salad with red onions	
INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 7,90
Rucolasalat mit Parmesanspänen ^{L/M} 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

TARTE TATIN (TORTA DI MELE CAPOVOLTA) / GELATO AL FIOR DI LATTE	€ 9,00
Tarte Tatin / Fior di Latte-Eis ^{A/C/G} Tarte Tatin / Fior di Latte-ice cream	
SOUFFLÉ AL PAN DI ZENZERO / PERA / WHISKEY	€ 9,90
Lebkuchensoufflé / Birne / Whisky ^{A/C/G/O} Gingerbread soufflé / pear / whiskey	
COTOGNA / QUARK / LAVANDA	€ 9,50
Quitte / Topfen / Lavendel ^{G/C} Quince / curd cheese / lavender	

Coperto / Gedeck € 3,50

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