

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

- TARTARA DI MANZO / ESTRAGONE / FUNGHI / ESPUMA ALL'UOVO** € 18,00
Beef Tartar / Estragon / Pilze / Eiespuma ^{A/C/G/L/O}
Beef tartar / tarragon / mushrooms / egg espuma
- FORMAGGIO DI CAPRA / POMODORI / RABARBARO / LATTUGHELLA / ANACARDI** € 15,50
Ziegenkäse / Tomaten / Rhabarber / Vogerlsalat / Cashewnüsse ^{H/G/M}
Goat cheese / tomatoes / rhubarb / lamb's lettuce / cashew nuts
- POLPO / PEPERONI / OLIO D'OLIVA / AGLIO / INDIVIA RICCIA / ASPARAGO VERDE** € 17,50
Oktopus / Paprika / Olivenöl / Knoblauch / Frisée Salat / grüner Spargel ^{R/O/C}
Octopus / bell pepper / olive oil / garlic / frisee lettuce / green asparagus
- PROSCIUTTO CRUDO / OLIVE** € 18,00
Prosciutto / Oliven
Raw ham / olives

ZUPPE

Suppen
Soups

- BRODO DI FUNGHI / WAN TAN AI FUNGHI / PORRO / ERBA DI FUNGHI** € 8,00
Klare Pilzsuppe / Pilz-Wan Tan / Lauch / Pilzkraut ^{L/A/O}
Clear mushroom soup / mushroom wan tan / leek / mushroom plant
- ZUPPA GHIACCIATA MELONE-PEPERONCINO / SCAMPO CONFIT** € 8,50
Melonen-Chilikaltschelte / konfierte Kaisergranat ^{L/G/B}
Cold melon-chilli soup / scampi confit

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

PRIMO
 Zwischengang
 Entrée

SECONDO
 Hauptgericht
 Main dish

**TAGLIOLINI / VINO BIANCO / PARMIGIANO / ASPARAGO /
 SALSA OLANDESE**

€ 13,50

€ 16,50

Tagliolini / Weißwein / Parmesan / Spargel / Hollandaise ^{C/L/G/A/O}
 Tagliolini / white wine / parmesan / asparagus / sauce hollandaise

RISOTTO / FINOCCHIO / ARANCIO / ZAFFERANO / CAPESANTE

€ 15,90

€ 18,00

Risotto / Fenchel / Orange / Safran / Jakobsmuscheln ^{O/R/L/G}
 Risotto / fennel / orange / saffron / scallops

RAVIOLI / FUNGHI / BABY-SPINACI

€ 14,90

€ 17,50

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO / MANDORLA

Ravioli / Pilze / Baby-Spinat / geräucherte Entenbrust / Mandel ^{C/L/G/O/H}
 Ravioli / mushroom / baby spinach / smoked duck breast / almond

STROZZAPRETI VEGANE / PEPERONI / POMODORI /

€ 13,50

€ 16,50

PEPERONCINO / BASILICO / PINOLI

Vegane Strozzapreti / Paprika / Tomaten / Chili / Basilikum / Pinienkerne ^{A/H/L/O}
 Vegan strozzapreti / bell pepper / tomatoes / chilli / basil / pine nuts

PESCE

Fisch
 Fish

BRANZINO / SEDANO / PREZZEMOLO / MANGO / PEPRONCINO

€ 24,50

Wolfsbarsch / Sellerie / Petersilie / Mango / Chili ^{D/L/G/O}
 Sea bass / celery / parsley / mango / chilli

**SALMERINO CONFIT / CAVOLO RAPA / RAVANELLO / CUORICINI DI LATTUGA /
 PATATE / CAVIALE DI SALMERINO**

€ 25,50

Konfierter Seesaibling / Kohlrabi / Radieschen / Salatherzen / Erdäpfel / Saiblingskaviar ^{D/M/O/L/G}
 Char confit / kohlrabi / garden radish / lettuce hearts / potatoes / char caviar

LUCCIOPERCA / LARDO / PATATE / ASPARAGO / SALSA BERNESE / DRAGONCELLO

€ 26,90

Zander / Lardo / Erdäpfel / Spargel / Sauce Béarnaise / Estragon ^{D/C/L/G/O}
 Pikeperch / lardo / potatoes / asparagus / sauce béarnaise / tarragon

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

TROTA IRIDEA Regenbogenforelle Rainbow trout	€ 24,90
SOGLIOLA Seezunge Sole	€ 29,50
BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.) Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten) Sea bass in salt crust for two persons (approx. 40 minutes)	PER PERSONA € 34,50

CARNE

Fleisch
Meat

PETTO DI FARAONA SUPRÊME / CAVOLFIORE / BROCCOLO SELVATICO / MELAGRANA / POLENTA Perlhuhnbrust „Suprême“ / Karfiol / wilder Brokkoli / Granatapfel / Polenta ^{A/L/G/O} Guinea fowl breast suprême / cauliflower / wild broccoli / pomegranate / polenta	€ 24,90
CORONA D'AGNELLO / ZUCCHINE / MELANZANE / PEPERONI / CIPOLLOTTO / PATATE / PASTA CHOUX Lammkrone / Zucchini / Melanzani / Paprika / Jungzwiebel / Erdäpfel / Brandteig ^{A/C/L/G/O} Lamb crown / zucchini / aubergines / bell pepper / spring onion / potatoes / choux pastry	€ 27,50
COTOLETTA DI MAIALE / FAGIOLI BIANCHI / TACCOLE / PISELLI / SPECK / ASPARAGO / SALSA OLANDESE Kotelett vom Waldviertler Strohschwein / weiße Bohnen / Kaiserschoten / Erbsen / Speck / Spargel / Sauce Hollandaise ^{O/C/L} Pork cutlet / white beans / snow peas / peas / bacon / asparagus / sauce hollandaise	€ 27,00
FILETTO DI MANZO (CA 600 G) PER DUE PERSONE GRATIN DI SPINACI / CAROTE VICHY / JUS Rindsfilet (ca. 600g) für zwei Personen / Spinatgratin / Vichykarotten / Jus ^{O/L/G} Beef fillet (approx. 600g) for two persons / spinach gratin / Vichy carrots / jus	PER PERSONA € 35,50

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

TORTA AL QUARK / INTEGRALE / MIRTILLI / MELISSA	€ 9,00
Cheesecake / Vollkorn / Heidelbeeren / Zitronenmelisse ^{A/C/G} Cheese cake / wholemeal / blueberries / lemon balm	
TARTE ALLE BACCHE / BACCHE / VANIGLIA / MANDORLE / PISTACCHI / PROSECCO	€ 8,90
Beerentarte / Beeren / Vanille / Mandel / Pistazien / Prosecco ^{A/C/G/H} Berry tarte / berries / vanilla / almonds / pistachios / Prosecco	
CIOCCOLATO FONDENTE / ANANAS / PEPE LUNGO / GRANELLI / MENTA PIPERITA	€ 8,50
Zartbitterschokolade / Ananas / langer Pfeffer / Crumble / Pfefferminze ^{G/A/C/H/O} Dark chocolate / pineapple / long pepper / crumble / peppermint	

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 03/22 (inkl. 10% MWST)