

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

TARTARA DI MANZO / SEDANO / RUMEX SANGUINEUS / TUORLO / SENAPE Beef Tartar / Sellerie / Blutampfer / Eigelb / Senf ^{L/G/OH} Beef tartar / celery / red veined sorrel / egg yolk / mustard	€ 18,90
BURRATA / PERA / RUCOLA / PINOLI Burrata / Birne / Rucola / Pinienkerne ^{L/G/O/H} Burrata cheese / pear / rocket salad / pine nuts	€ 15,50
TROTA / BARBABIETOLA / GRANO SARACENO / ARANCIO SANGUINELLO / RAPA ROSSA DI CHIOGGIA / RAFANO Forelle / rote Rüben / Buchweizen / Blutorange / Chioggia Rübe / Kren ^{D/L/G/O/A} Trout / beet root / buckwheat / blood orange / beet root "Chioggia" / horse radish	€ 18,50
PROSCIUTTO CRUDO / OLIVE Prosciutto / Oliven Raw ham / olives	€ 18,00

ZUPPE

Suppen
Soups

ZUPPA DI TOPINAMBUR / TARTUFO / PATATE / ERBA DI FUNGHI Topinambursuppe / Trüffel / Erdäpfel / Pilzkraut ^{L/G/O} Sunchoke soup / truffle / potatoes / mushroom plant	€ 9,50
CONSOMMÉ DI POLLO / FEGATO DI POLLO / TUBERI / LEVISTICO Hühnerconsommé / Hühnerleber / Wurzelgemüse / Liebstöckel ^{A/C/L/G/O} Chicken consommé / chicken liver / root vegetables / lovage	€ 8,50

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

	PRIMO Zwischengang Entrée	SECONDO Hauptgericht Main dish
TAGLIOLINI / TARTUFO / VINO BIANCO / ERBA DI FUNGHI / SCALOGNI Tagliolini / Trüffel / Weißwein / Pilzkraut / Schalotten ^{A/C/L/G/O} Tagliolini / truffle / white wine / mushroom plant / shallots	€ 17,00	€ 19,50
STROZZAPRETI / BASILICO / POMODORI / PINOLI Strozzapreti / Basilikum / Paradeiser / Pinienkerne ^{A/L/G/O/H} Strozzapreti noodles / basil / tomatoes / pine nuts	€ 14,00	€ 17,00
CANNELLOTTI / CONIGLIO / SEDANO / MELA / MIRTILLI ROSSI Cannellotti / Kaninchen / Sellerie / Apfel / Preiselbeere ^{A/C/L/G/O/H} Cannellotti / rabbit / celery / apple / cranberry	€ 15,00	€ 18,00
RISOTTO / PISELLI / GAMBERONE / MELAGRANA / CRESCIONE AFFILA Risotto / Erbse / Langostino / Granatapfel / Affilakresse ^{L/G/O/B} Risotto / peas / king prawn / pomegranate / affila cress	€ 17,00	€ 19,50

PESCE

Fisch
 Fish

MERLUZZO / ZUCCA / LARDO / JALAPENO / COUSCOUS / PECORINO Kabeljau / Kürbis / Lardo / Jalapeno / Couscous / Schafkäse ^{D/L/G/O/A} Codfish / pumpkin / lardo bacon / jalapeno / couscous / sheep's cheese	€ 29,50
TROTA SALMONATA / LENTICCHIE BELUGA / PAK CHOI / WASABI / RUMEX SANGUINEUS / SALSA DI SOJA Lachsforelle / Belugalinsen / Pak Choi / Wasabi / Blutampfer / Sojasauce ^{D/L/G/O/A/M} Salmon trout / black beluga lentils / pak choi / wasabi / red veined sorrel / soya sauce	€ 27,50

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 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 € 36,50

CARNE

Fleisch
Meat

PETTO DI D'ANATRA / SEMOLINO / CAVOLO / ARANCIO / FOGLIE DI NASTURZIO Entenbrust / Grieß / Kraut / Orange / Kapuzinerblätter ^{A/C/L/G/O} Duck breast / semolina / cabbage / orange / nasturtium leaves	€ 27,90
GUANCE DI VITELLO / PATATE / PISELLI / CRESCIONE AFFILA / CIPOLLA Kalbsbackerl / Erdäpfel / Erbse / Affilakresse / Zwiebel ^{L/G/O/M} Veal cheek / potatoes / peas / affila cress / onion	€ 27,50
SELLA DI CERVO / POLENTA / TARTUFO / CAVOLO VERZA / MIRTILLO ROSSO / ERBA DI FUNGHI Hirschrücken / Polenta / Trüffel / Wirsing / Preiselbeere / Pilzkraut ^{A/L/G/O} Saddle of venison / polenta / truffle / savoy cabbage / cranberry / mushroom plant	€ 34,90
T-BONE STEAK PER DUE PERSONE PIMENTOS / PATATE DOLCI T-Bone Steak / Pimentos / Süßkartoffeln für zwei Personen ^{L/G/O} T-Bone Steak for two persons / pimentos / sweet potatoes	PER PERSONA € 35,50

CONTORNI

Beilagen
Side dish

VERDURE DI STAGIONE, PATATE AL ROSMARINO O SPINACI AL BURRO	€ 6,50
Gemüse der Saison, Rosmarinerdäpfel oder Butterspinat Seasonal vegetables, rosemary potatoes or spinach with butter	
INSALATA MISTA	€ 6,50
Gemischter Salat Mixed salad	
INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE ROSSE	€ 7,70
Tomatensalat mit roten Zwiebeln Tomato salad with red onions	
INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 7,90
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

TARTE ALLA MELA / ALBICOCCA / FAVA TONKA / MENTA	€ 9,00
Apfeltarte / Marille / Tonkabohne / Minze ^{A/C/G} Apple tarte / apricot / tonka bean / mint	
CRÈME BRÛLÉE / VANIGLIA / CHIOCCOLATO BIANCO / MORA	€ 8,90
Crème Brûlée / Vanille / weiße Schokolade / Brombeere ^{A/C/G} Crème Brûlée / vanilla / white chocolate / blackberry	
CANEDERLO DI RICOTTA / NOUGAT / PRUGNA / CANNELLA	€ 10,50
Topfenknödel / Nougat / Zwetschke / Zimt ^{A/C/G} Curd cheese dumpling / nougat / prune / cinnamon	

Coperto / Gedeck € 3,50

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

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