

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

TARTARA DI SALMERINO / AVOCADO / LATTICELLO Saiblingstartar / Avocado / Buttermilch ^{D/G/L} Char tartar / avocado / buttermilk	€ 18,90
CUORICINI DI LATTUGA ARROSTITE / ASPARAGO VERDE / RABARBARO Gebratene Salatherzen / grüner Spargel / Rhabarber ^{L/M} Fried lettuce hearts / green asparagus / rhubarb	€ 15,50
BURRATA / POMODORI VARI / OLIVE / BASILICO Burrata / bunte Tomaten / Olive / Basilikum ^{G/L/M} Burrata / colored tomatoes / olives / basil	€ 18,50
PROSCIUTTO CRUDO / OLIVE Prosciutto / Oliven Raw ham / olives	€ 18,00

ZUPPE

Suppen
Soups

ZUPPETTA ALLE ERBE / PATATE / CRÈME FRAICHE Kräuterschaumsüppchen / Erdäpfel / Crème Fraîche ^{G/L/M} Herb cream soup / potatoes / cream fraiche	€ 8,50
CONSOMMÉ DI MANZO / GALANTINA DI POLLO / VERDURINE Consommé vom Rind / Hühnergalantine / junges Gemüse ^{L/M} Beef consommé / chicken galantine / young vegetables	€ 9,50

**RISOTTO / PASTA**

Risotto/ Pasta
Risotto/ Noodles

PRIMO
Zwischengang
Entrée

SECONDO
Hauptgericht
Main dish

LINGUINE / CALAMARI / SEPPIA / POMODORO

Linguine / Calamari / Sepia / Tomate^{D/L/A/M/O/R}

Linguine / calamari / sepia / tomato

€ 17,00

€ 19,50

CAVATELLI / SPINACI / PANKO (PANGRATTATO CUCINA GIAPPONESE) / AGRUME

Cavatelli / Spinat / Panko / Zitrus^{L/A/M}

Cavatelli / spinach / panko (Japanese bread crumbs) / citrus

€ 14,50

€ 17,50

RISOTTO / ZAFFERANO / CHORIZO / COZZE

Risotto / Safran / Chorizo / Miesmuschel^{G/L/R/M}

Risotto / saffron / chorizo / mussels

€ 15,00

€ 18,50

TORTELLONI / RICOTTA / FUNGHI / ASPARAGO

Tortelloni / Ricotta / Champignons / Spargel^{G/A/C/L/M}

Tortelloni / ricotta cheese / mushrooms / asparagus

€ 17,00

€ 19,50

PESCE

Fisch
Fish

IPPOGLOSSO / FAGIOLI / CIPOLLOTTO / PORRO

Heilbutt / dicke Bohnen / Jungzwiebel / Lauch^{D/G/L/M/O}

Halibut / broad beans / spring onion / leek

€ 29,50

BRANZINO / FINOCCHIO / PATATE CONFIT / POMODORO

Wolfsbarsch / Fenchel / Erdäpfel-confit / Tomate^{D/G/L/M/O}

Sea bass / fennel / potato-confit / tomato

€ 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

SALMERINO Saibling im Ganzen Char	€ 26,90
SOGLIOLA Seezunge im Ganzen Sole	€ 31,50
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

COSTATA DI MANZO / ASPARAGO VERDE / PATATE / GINEPRO Steak von der Hochrippe / grüner Spargel / Erdäpfel / Wacholder ^{G/L/M/O} Prime rib steak / green asparagus / potato / juniper	€ 31,90
SELLA D'AGNELLO / CAVOLO RAPA / RUCOLA Lammrücken / Kohlrabi / Rucola ^{G/L/M/O} Saddle of lamb / kohlrabi / rocket salad	€ 28,50
FARAONA / GRANO / CAVOLFIORE / LIMONE FRITTO Perlhuhn / Weizen / Karfiol / gebrannte Zitrone ^{D/G/L/A} Guinea fowl / wheat / cauliflower / roasted lemon	€ 27,90
RIBEYE SULL'OSSO PER DUE PERSONE MILLEFOGLIE DI PATATE / PEPERONI / SALSA PICCANTE Dry Aged Rip Eye am Knochen für zwei Personen ^{L/G/O/M} Erdäpfel Millefeuille / Paprikagemüse / Pfefferjus Dry Aged Rib Eye Steak on the bone for two persons Potato millefeuille / peppers / vegetables / pepper sauce	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

RABBARO / COCCO / CAMELLA AL GHIACCIO	€ 9,00
Rhabarber / Kokos / Gletscher ^H Rhubarb / coconut / ice candy	
CIOCCOLATO BIANCO / ACETOSELLA / YOGHURT	€ 8,90
Weißer Schokolade / Sauerklee / Joghurt ^G White chocolate / wood sorrel / yogurt	
BRIOCHE / MIELE / MIRTILLO ROSSO	€ 9,50
Brioche / Honig / Preiselbeere ^{G/A/C} Brioche / honey / cranberry	

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 03/23 (inkl. 10% MWST)