

## ANTIPASTI

Vorspeisen

Starters

### PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE

Prosciutto San Daniele Teller  
San Daniele ham platter

€ 15,00

### BURRATA, ASPARAGO, LATTUGHELLA, CROSTINI DI PANE NERO, PREZZEMOLO, AGRETTO

Burrata, Spargel, Feldsalat, Schwarzbrotcouçons, Petersilie, Gartenkresse <sup>A/G</sup>  
Burrata, asparagus, lamb's lettuce, brown bread croutons, parsley, garden cress

€ 18,50

### TARTARA DI GAMBERONE, BRIOCHE, WASABI, LIMETTA, SALICORNIA

Krebstatar, Brioche, Wasabi, Limette, Salicorn <sup>G/A/C/B</sup>  
Crab tartar, brioche, wasabi, lime, salicornia

€ 16,50

### TARTARA DI MANZO, UOVO CONFIT, SEDANO, GAMBO DI SEDANO, RUCOLA

Beeftartar vom Almochsen, konfiertes Ei, Sellerie, Stangensellerie, Rucola <sup>A/C/L</sup>  
Tartar of mountain ox, egg confit, celery, stalk celery, rocket salad

€ 19,00

## ZUPPE

Suppen

Soups

### MINISTRONE, LARDO

Minestrone, Lardo <sup>L</sup>  
Italian vegetable soup, lardo (bacon)

€ 8,00

### CREMA DI ASPARAGI, PASTA REALE AL CERFOGLIO, PAGLIA DI PATATE

Spargelcrèmesuppe, Kerbeleistich, Erdäpfelstroh <sup>C/G</sup>  
Asparagus cream soup, chervil egg sponges, straw potatoes

€ 8,50

**RISOTTO / PASTA**

Risotto/ Pasta  
 Risotto/ Noodles

	<b>PRIMO</b> Zwischengang Entrée	<b>SECONDO</b> Hauptgericht Main dish
<b>QUENELLE SPINACI E RICOTTA, FORMAGGIO DI CAPRA, PINOLI, SCALOGNI</b> Spinat-Topfenockerl, Ziegenkäse, Pinienkerne, Schalotten <sup>A/C/G/H</sup> Spinach-curd cheese dumplings, goat cheese, pine nuts, shallots	<b>€ 13,50</b>	<b>€ 16,50</b>
<b>TAGLIOLINI, COZZE, FINOCCHIO, BASILICO</b> Tagliolini, Miesmuscheln, Fenchel, Basilikum <sup>A/G/C/R</sup> Tagliolini, mussels, fennel, basil	<b>€ 14,90</b>	<b>€ 17,90</b>
<b>RISOTTO DI BARBABIETOLA GOLDEN, FEGATO DI POLLO CONFIT, MAGGIORANA</b> Goldrübenrisotto, konfierte Hühnerleber, Majoran <sup>L/G</sup> Golden beetroot risotto, chicken liver confit, marjoram	<b>€ 15,50</b>	<b>€ 18,50</b>
<b>PAPPARDELLE VEGANE, ASPARAGO VERDE, POMODORO, NOCI</b> Vegane Pappardelle, grüner Spargel, Tomate, Walnüsse <sup>A/H</sup> Vegan pappardelle, green asparagus, tomato, walnuts	<b>€ 14,50</b>	<b>€ 17,50</b>

**PESCE**

Fisch  
 Fish

<b>FILETTO DI SILURO, ASPARAGO, CREMA DI PATATE, SPECK</b> Welsfilet, Spargel, Erdäpfelcrème, Speck <sup>D/L/G</sup> Catfish fillet, asparagus, potato cream, bacon		<b>€ 27,50</b>
<b>COREGONE, PORRO, RAFANO, QUENELLE D'ANETO E RICOTTA, ANETO</b> Felchen, Lauch, Rettich, Dill-Topfenockerl, Dille <sup>D/G/C/A</sup> Whitefish, leek, raddish, dill-curd cheese dumplings, dill		<b>€ 26,50</b>
<b>COZZE, VINO BIANCO, BAGUETTE ALL'AGLIO, AIOLI ALLO ZAFFERANO</b> Miesmuscheln, Weißwein, Knoblauchbaguette, Safranaïoli <sup>G/A/R/C</sup> Mussels, white wine, garlic baguette, saffron aioli		<b>€ 21,90</b>

## 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

<b>ORATA</b> Goldbrasse Gilthead		<b>€ 24,90</b>
<b>SOGLIOLA</b> Seezunge Sole		<b>€ 29,50</b>
<b>BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.)</b> Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten) Sea bass in salt crust for two persons (approx.. 40 minutes)	<b>PRO PERSON</b>	<b>€ 34,50</b>

## CARNE

Fleisch  
 Meat

<b>SCAMONE D'AGNELLO, VERDURE DI PRIMAVERA, POLENTA, SALSA DI TIMO</b> Lammhüfte, Frühlingsgemüse, Polentaspitz, Thymianjus <sup>A/C/G/L</sup> Haunch of lamb, spring vegetables, polenta, time jus		<b>€ 27,90</b>
<b>PETTO DI POLO ALLEVATO A MAIS, LIMONE SALATO, FINOCCHIO, RAPA, PISELLI, GERMOGLI DI PISELLI</b> Maishendlbrust, Salzzitrone, Fenchel, Kohlrabi, Erbsen, Erbsensprossen <sup>G/L/A/C</sup> Corn fed chicken breast, salty lemon, turnip cabbage, peas, pea sprout		<b>€ 25,50</b>
<b>SUVIT DI VITELLO, ASPARAGO, SALSA OLANDESE, NOCCIOLA CROCCANTE, CERFOGLIO</b> Rosa Kalbstafelspitz, Spargel, Hollandaise, Haselnusskrusteln, Kerbel <sup>G/C/A/L/H</sup> Suvit veal, asparagus, sauce hollandaise, crunchy hazelnut, chervil		<b>€ 32,50</b>
<b>CHATEAUBRIAND PER DUE, STRUDEL DI PATATE, FUNGHI, AGLIO ORSINO</b> Chateaubriand für zwei Personen, Erdäpfelstrudel, Pilze, Bärlauch (Preis pro Person) <sup>A/C/G/L</sup> Chateaubriand for two persons, potato strudel, mushrooms, wild garlic (price per person)	<b>PER PERSONA</b>	<b>€ 35,50</b>

## CONTORNI

Beilagen

Side dish

<b>VERDURE DI STAGIONE, PATATE AL ROSMARINO O SPINACI AL BURRO</b>	€ 4,90
Gemüse der Saison, Rosmarinerdäpfel oder Butterspinat Seasonal vegetables, potatoes with rosemary or spinach with butter	
<b>INSALATA MISTA</b>	€ 5,50
Gemischter Salat Mixed salad	
<b>INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE ROSSE</b>	€ 5,70
Tomatensalat mit roten Zwiebeln Tomato salad with red onions	
<b>INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO</b>	€ 6,90
Rucolasalat mit Parmesanspänen Rocket salad with cuttings of parmesan cheese	

## FORMAGGI

Käse

Cheese

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

## DOLCI

Nachspeisen

Desserts

<b>MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO, MENTA, RABARBARO</b>	€ 9,00
Weißes Schokolademousse, Minze, Rhabarber <sup>A/C/G</sup> White chocolate mousse, mint, rhubarb	
<b>BIGNÈ, CREMA ALLA VANIGLIA, SALSA DI BACCHE, GELATO AI LAMPONI</b>	€ 8,90
Brandteigkrapfen, Vanillecrème, Beerenspiegel, Himbeereis <sup>G/C/A</sup> Choux pastry, vanilla cream, berry sauce, raspberry ice cream	
<b>PARFAIT DI NOCE, MIELE, YOGURT</b>	€ 8,50
Walnussparfait, Honig, Joghurt <sup>A/C/G/H</sup> Walnut parfait, honey, yoghurt	

**Coperto / Gedeck € 3,50**

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 05/21 (inkl. 10%MWST)