

## ANTIPASTI

Vorspeisen

Starters

<b>PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE</b>	<b>€ 15,00</b>
Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	
<b>BURRATA, POMODORI TIEPIDI, CROSTINI DI PANE, BASILICO</b>	<b>€ 18,50</b>
Burrata, lauwarmer Paradeiser, Brotcroûtons, Basilikum <sup>A/G/L/S</sup> Burrata, lukewarm tomatoes, croutons, basil	
<b>TARTARA DI GAMBERONE, BRIOCHE, WASABI, LIMETTA, SALICORNIA</b>	<b>€ 16,50</b>
Krebstatar, Brioche, Wasabi, Limette, Salicorn <sup>G/A/C/B</sup> Crab tartar, brioche, wasabi, lime, salicornia	
<b>TARTARA DI MANZO, UOVO CONFIT, PORCINO, AGLIO NERO, DRAGONCELLO</b>	<b>€ 19,00</b>
Beeftartar vom Almochsen, konfiertes Ei, Steinpilz, schwarzer Knoblauch, Estragon <sup>A/C/L/G</sup> Tartar of mountain ox, egg confit, boletus, black garlic, tarragon	

## ZUPPE

Suppen

Soups

<b>MINISTRONE, LARDO</b>	<b>€ 8,00</b>
Minestrone, Lardo <sup>L</sup> Italian vegetable soup, lardo (bacon)	
<b>CREMA FREDDA DI PEPERONI, TARTARA DI VERDURE, CHIPS DI PASTA FILO</b>	<b>€ 8,50</b>
Paprikakaltschale, Gemüsetatar, Filoteigchips <sup>C/G/A/L</sup> Cold bell pepper soup, vegetable tartar, filo dough chips	

**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	€ 13,50	€ 16,50
<b>TAGLIOLINI, COZZE, FINOCCHIO, BASILICO</b> Tagliolini, Miesmuscheln, Fenchel, Basilikum <sup>A/G/C/R</sup> Tagliolini, mussels, fennel, basil	€ 14,90	€ 17,90
<b>RISOTTO DI PORCINI, FEGATO DI POLLO CONFIT, MAGGIORANA</b> Steinpilzrisotto, konfierte Hühnerleber, Majoran <sup>L/G</sup> Boletus risotto, chicken liver confit, marjoram	€ 15,50	€ 18,50
<b>PAPPADELLE VEGANE, FINFERLI, SCALOGNI, SALVIA</b> Vegane Pappardelle, Eierschwammerln, Schalotten, Salbei <sup>A/L/S</sup> Vegan pappardelle, chanterelles, shallots, sage	€ 14,50	€ 17,50

**PESCE**

Fisch

Fish

<b>FILETTO DI SILURO, PORCINO, BROCCOLO SELVATICO, ESPUMA ALL'UOVO SPECK</b> Welsfilet, Steinpilz, wilder Brokkoli, Eiespuma, Speck <sup>D/L/G</sup> Catfish fillet, boletus, wild broccoli, egg espuma, bacon		€ 27,50
<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		€ 26,50
<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		€ 21,90

## **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> Shank of lamb, spring vegetables, polenta, time jus		<b>€ 27,90</b>
<b>PETTO DI POLO ALLEVATO A MAIS, LIMONE SALATO, CUORICINI DI LATTUGA, VERDURE ESTIVE, GERMOGLI DI PISELLI</b> Maishendlbrust, Salzzitrone, Salatherzen, Sommergemüse, Erbsensprossen <sup>G/L/A/C</sup> Corn fed chicken breast, salty lemon, salad hearts, summer vegetables, pea sprout		<b>€ 25,50</b>
<b>BOLLITO DI VITELLO, CROSTA DI SENAPE ALLE ERBE, PORCINI, POMODORI AL FORNO, NOCCIOLA CROCCANTE,</b> Rosa Kalbstafelspitz, Kräuter-Senfkruste, Steinpilze, Ofentomaten, Haselnußkrusteln <sup>G/C/A/L/S</sup> Boilled veal, herb mustard crust, boletus, crunchy hazelnut		<b>€ 32,50</b>
<b>CHATEAUBRIAND PER DUE, STRUDEL DI PATATE, FUNGHI, BIETOLA</b> Chateaubriand für zwei Personen, Erdäpfelstrudel, Pilze, Mangold (Preis pro Person) <sup>A/C/G/L</sup> Chateaubriand for two persons, potato strudel, mushrooms, chard (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 shavings 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, RABBARO</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)