

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	€ 15,00
TRIS DI CAVOLFIORE, POMPELMO, QUINOA Dreierlei vom Karfiol, Grapefruit, Quinoa ^{A/G/S/L} Cauliflower trio, grapefruit, quinoa	€ 15,50
TARTARA DI TROTA SALMONATA, CIPOLLOTTO, SESAMO, PEPERONCINO, CORIANDOLO Lachsforellentatar, Jungzwiebel, Sesam, Chili, Koriander ^{G//C/S/G} Salmon trout tartar, spring onion, sesame, chilli, coriander	€ 17,50
CARPACCIO DI MANZO, PATATE, RUCOLA, TARTUFO Rindscarpaccio, Erdäpfel, Rucola, Trüffel ^{A/C/L/G/S} Beef carpaccio, potatoes, rocket salad, truffle	€ 18,00

ZUPPE

Suppen
Soups

BRODO DI CODA DI BUE, TUBERI, RAVIOLI Ochsenschleppsuppe, Wurzelgemüse, gefüllte Teigtaschen ^{L/A/C/G} Oxtail soup, root vegetables, ravioli	€ 8,00
CREMA DI TOPINAMBUR, MOUSSE DI TARTUFO, ERBA DI FUNGHI, TARTUFO Topinamburcrèmesuppe, Trüffelmousse, Pilzkraut, Trüffel ^{C/G/L/S/A} Sunchoke cream soup, truffle mousse, mushroom plant, truffle	€ 8,50

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

	PRIMO Zwischengang Entrée	SECONDO Hauptgericht Main dish
RAVIOLI ALLA SALSICCIA, PEPERONCINO, POMODORO, PEPERONI, CIPOLLOTTO, CAPPUCINA Ravioli mit Salsiccia, Chili, Tomate, Paprika, Jungzwiebel, Kapuzinerkresse ^{A/C/G/L} Salsiccia ravioli, chilli, tomatoes, bell pepper, spring onion, nasturtium	€ 13,50	€ 16,50
TAGLIOLINI AL TARTUFO, ERBA DI FUNGHI, TARTUFO Trüffel Tagliolini, Pilzkraut, Trüffel ^{A/G/C/L} Truffled Tagliolini, mushroom plant, truffle	€ 15,90	€ 18,00
RISOTTO DI BARBABIETOLA, CAPESANTE, FORMAGGIO FRESCO, RAFANO Rote Rüben Risotto, Jakobsmuschel, Frischkäse, Kren ^{L/G/R} Beetroot risotto, scallop, cream cheese, horseradish	€ 14,90	€ 17,50
STROZZAPRETI VEGANE, ZUCCA, MELA, SEMI DI ZUCCA Vegane Strozzapreti, Kürbis, Apfel, Kürbiskerne ^{A/L} Vegan strozzapreti, pumpkin, apple, pumpkin seeds	€ 14,50	€ 17,50

PESCE

Fisch
 Fish

POLPETTE DI CARPA, LENTICCHIE BELUGA, PAK CHOI, PERA ALLO ZAFFERANO Karpfen Laibchen, Belugalinsen, Pak Choi, Safranbirne ^{D/L/G/H/A} Carp patty, beluga lentil, pak choi, saffron pear	€ 21,50
FILETTO DI LUCCIOPERCA, CAVOLO, PEPERONI, COUSCOUS, SPECK, FORMAGGIO FETA Zanderfilet, Spitzkraut, Paprika, Couscous, Speck, Feta ^{D/G/L/A} Pikeperch fillet, cabbage, bell pepper, couscous, bacon, feta cheese	€ 25,50
STORIONE CONFIT, PUREA DI PATATE E TARTUFO, SPINACI, TARTUFO Konfierter Stör, Erdäpfel-Trüffelpüree, Spinat, Trüffel ^{GA/D/L} Sturgeon confit, truffled mashed potatoes, spinach, truffle	€ 26,90

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

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)	PRO PERSON	€ 34,50

CARNE

Fleisch
 Meat

PETTO D'ANATRA, ANANAS, SEDANO, ORZO PERLATO Entenbrust, Ananas, Sellerie, Rollgerste ^{A/G/L} Duck breast, pineapple, celery, pearl barley		€ 24,90
DUETTO DI CAPRIOLO, CANEDERLO DI PANE, PASTINACA, LEVISTICO Duett vom Reh, Serviettenknödel, Pastinake, Liebstöckel ^{G/L/A/C} Deer duo, austrian dumpling, parsnip, lovage		€ 29,50
PANCIA DI MAIALE, CAVOLO ALLA ZUCCA, PATATE DI RICOTTA Bauchfleisch vom Bio-Kleeschwein, Kürbiskraut, Gervaiserdäpfel ^{G/A/L/S} Pork belly, pumpkin cabbage, cottage cheese potatoes		€ 26,50
COSTATA DI MANZO PER DUE, GNOCCHI AL TARTUFO, CAVOLETTI DI BRUXELLES, TARTUFO Rumpsteak für zwei Personen, Trüffel-Gnocchi, Kohlsprossen, Trüffel (Preis pro Person) ^{A/C/G/L} Rump steak for two persons, truffled gnocchi, Brussels sprout, truffle (price per person)	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

CANEDERLO DI RICOTTA, PRUGNE, YOGURT	€ 9,00
Topfenknödel, Zwetschke, Joghurt ^{A/C/G} Curd cheese dumpling, plum, yoghurt	
TARTE DI CIOCCOLATO, GELATO AL PAPAVERO, MORE, MENTA AL CIOCCOLATO	€ 8,90
Schokoladetarte, Mohneis, Brombeere, Schokolademinze ^{G/C/A} Chocolate tarte, poppy ice cream, blackberry, chocolate mint	
SAPORE DI STRUDEL DI MELA, GELATO MALAGA	€ 8,50
Geschmack vom Apfelstrudel, Malagaeis ^{A/C/G} Apple strudel flavour, Malaga ice cream	

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 09/21 (inkl. 10%MWST)