

ANTIPASTI

TARTARO DI MANZO CLASSICO

TARTAR VOM US RIND SERVIERT MIT EI-DOTTER IN GRISSINIPANADE
AUSGEBACKENEM GEMÜSE MIGNON WILD KAPERN MAYONNAISE UND APRIKOSEN
RELISH

PREZZO 24.00

POLIPO MEDITERRANEO

MEDITERRANER OKTOPUS MIT GEMÜSE JULIENNE , GRANATAPFEL,
SELLERIEPÜREE ZITRONENSCHALE

PREZZO 22.00

INSALATA DI CARCIOFINI

FRISCHE ARTISCHOCKENHERZEN FEIN GESCHNITTEN MIT GRANATAPFEL UND
PARMESANKÄSE

PREZZO 16.00

PRIMI PIATTI

CASARECCE AMPEZZO

FRISCHE PASTA AN TIROLER SPECK PEPPERONCINO GORGONZOLA

PREZZO 16.00

BORSETTE DI ANATRA

TEIGTÄSCHCHEN GEFÜLLT MIT BARBARIE ENTENBRUST AUF VIN SANTO SAUCE
MIT ORANGENZESTEN

PREZZO 18.00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

PAPPARDELLE NUDELN AN GESCHMORTEM WILDSCHWEINRAGOUT

PREZZO 18.00

MODDICATA

SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE E PANE FRISCHEN ANCHOVIS/ PETERSILIE
KNOBLAUCH /GERÖSTETES BROT SPEZIALITÄT AUS SIZILIEN

PREZZO 16.00

SECONDI PIATTI

FILETTO AL BAROLO
IRISCHES RINDERFILET AN BAROLOSAUCE GEMÜSE UN DRILLINGSKARTOFFELN

PREZZO 42.00

FILETTO ROSSINI
KALBSFILET MIT **FOIE GRAS HUT**, ZUCKERSCHOTEN GEBRATENEN GNOCCHI

PREZZO 44.00

MERLUZZO INVERNALE
FILET VOM SKREI KABELJAU LOINS AUF ALGEN KARTOFFELSCHAUM

PREZZO 38.00

VEGETARIANO PEPERONI
RICOTTA FLAN AUS PAPRIKA GEMÜSE MIT BURRATA CRÈME

PREZZO 20.00

DOLCE

MOUSSE DE CHAMPAGNE
MIT FRUCHTBEEREN NUSS CRUMBLE VANILLE EIS

TORTA CAPRESE CON GELATO ALLE NOCI
TRADITIONELLER ITALIENISCHER SCHOKOLADEN- UND MANDELKUCHEN MIT EIS
UND WALDFRÜCHTEN

CREME BRULEÈ
AN PASSIONSFRUCHT SERVIERT MIT BROTEIS UND PISTAZIEN

RAGÚ DI PRUGNE
LAUWARMER PFLAUMENKOMPOTT MIT GIN UND EIS

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN
BEGLEITET MIT KONFITÜRE

PREZZO 16.00

MENUE

ANTIPASTI

GEBACKENE GAMBAS MIT PIEMONTESISCHEN NÜSSEN AUF TOPINAMBUR CREME
UND LEICHT GERÄUCHERTEM SCHOTTISCHEN LACHS

PRIMO PIATTO

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO CON TALEGGIO
CARNEROLI RISOTTO MIT SPÄT-RADICCHIO UND TALEGGIO KÄSE

SECONDO PIATTO

SCHIENA DI CAPRIOLO
REHERÜCKEN MIT MANDELKRUSTE AN CASSIS-ROTWEIN-SAUCE PREISELBEEREN
BLUMENKOHL UND WINTERGEMÜSE

CERNIA
ZACKENBARSCHFILET GEBRATEN AUF JULIENNEGEMÜSE MIT ERDNUSSCREME

FORMAGGIO
AUSWAHL VERSCHIEDENER KÄSESPEZIALITÄTEN DIVERSER REGIONEN ITALIENS
BEGLEITET VON KONFITÜRE

DOLCE

TORTINO DI CIOCCOLATO
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN AN MARINIERTEN ORANGENFILETS
UND HAUSGEMACHTEM EIS

VIERGANG 75.00
VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE ODER DOLCE
FÜNFANG 85.00
VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE UND DOLCE
SECHSGANG 105.00
VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH KÄSE UND DOLCE

**WIR SERVIEREN UNSERE MENÜS AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS**

MENÜBEGLEITENDE WEINE
PRO GANG UND GLAS 0.1L PREZZO 8.00

ALLE PREISE IN EURO