

**ANTIPASTI**Vorspeisen
Starters

BRANZINO MARINATO AL CRUDO CON INSALATA DI BARBABIETOLA E MANGO	€ 17,50
Roh mariniertes Wolfsbarsch mit roten Rüben-Mangosalat Raw marinated sea bass with beetroot-mango salad	
FEGATO D'OCA IN DUE MODI CON FUNGHI ED ANACARDIO	€ 18,50
Duett von der Gänseleber mit Pilzen und Cashewkernen Goose liver in two ways with mushrooms and cashew nuts	
QUICHE AI SPINACI GRATINATA CON FORMAGGIO DI CAPRA CON NOCI CARAMELLATE E PERA	€ 16,00
Spinat-Quiche mit Ziegenkäse gratiniert, dazu karamellisierte Walnüsse und Birne Spinach quiche gratinated with goat cheese, served with caramelised walnuts and pear	
SOGLIOLA E SALMONE IN MANTO DI ZAFFERANO CON TRIS DI ZUCCA	€ 18,50
Seezunge und Lachs im Safranmantel mit dreierlei Kürbis Sole and salmon coated in saffron, served with pumpkin trio	

ZUPPESuppen
Soups

CONSOMMÉ DI SELVAGGINA CON PRALINA AL FEGATO DI SELVAGGINA	€ 8,50
Wildconsommé mit Wildleberpraline Game consommé with venison liver praline	
VELLUTATA DI ZUCCA E MELA CON UOVO SBATTUTO ALL'OLIO DI SEMI DI ZUCCA	€ 8,00
Kürbis-Apfelcrèmesuppe mit Kernöl-Eistich Pumpkin-apple cream soup with pumpkin seed oil-egg drops	

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

PRIMO
 Zwischengang
 Entrée

SECONDO
 Hauptgericht
 Main dish

PAPPARDELLE ALLE ERBE CON FUNGHI ARROSTITI E BIETOLA Kräuterpappardelle mit gebratenen Pilzen und Mangold Herb pappardelle with roasted mushrooms and chard	€ 12,90	€ 16,90
RAVIOLI AI GAMBERI DI FIUME IN BURRO NOCCIOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO Flusskrebssravioli an brauner Butter mit Rucola und Parmesan Crayfish ravioli in brown butter with rocket salad and parmesan	€ 14,90	€ 18,90
STROZZAPRETI CON STRACCETTI DI MANZO E TUBERI IN FONDO DI COTTURA AL VINO PORTO Strozzapreti mit Beiriedstreifen und Wurzelgemüse in Portweinsud Strozzapreti with beef strips and root vegetables in port wine stock	€ 14,50	€ 18,50
RISOTTO CON POMODORO E OLIVE E POLIPO CROCCANTE Oliven-Tomatenrisotto mit knusprigem Octopus Olive-tomato risotto with crunchy octopus	€ 14,50	€ 18,50

PESCE

Fisch
 Fish

SPIEDINO DI FRUTTI DI MARE CON BARBABIETOLA E SCHIUMA ALLO CHAMPAGNE Meeresfrüchtespieß mit roten Rüben und Champagnerschaum Seafood sticks with beetroot and champagne foam		€ 29,50
BRANZINO ALLA GRIGLIA SU PATATE SCHIACCIATE CON FINOCCHI E PEPERONI BRASATI Wolfsbarsch vom Grill auf Erdäpfelstampf und geschmortes Fenchel-Paprikagemüse Grilled sea bass on potato mash with braised fennel- bell pepper vegetables		€ 27,00
FILETTO DI SILURO GLASSATO AL BURRO CON CREMA DI CAROTE CAMELLATE E PORRO AL TARTUFO In Butter glaciertes Welsfilet mit karamellisierter Karottencrème und getrüffeltem Lauchgemüse Catfish glazed in butter with caramelised carrot cream and truffled leek vegetables		€ 31,00

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

ORATA Goldbrasse Gilthead	€ 24,90
SOGLIOLA Seezunge Sole	€ 29,50
BRANZINO Wolfsbarsch Sea bass	€ 24,90

CARNE

Fleisch
Meat

SELLA D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI FAGIOLI E POLENTA Lammrücken gegrillt mit Bohnengemüse und Polentaspitz Grilled saddle of lamb on bean vegetables and polenta	€ 25,90
SELLA DI CINGHIALE SU CAVOLO ALLA ZUCCA, PATATA AL FORMAGGIO GERVAIS E SALSA CIOCCOLATO-MIRTILLI ROSSI Wildschweinrücken auf Kürbiskraut und Gervaiserdäpfel mit Schokolade-Preiselbeerjus Saddle of boar on pumpkin cabbage, Gervais-potatoes and chocolate-cowberry jus	€ 31,50
PETTO D'ANATRA CON CREMA DI SEDANO E COMPOSTA DI ANANAS E PEPERONCINO Gebratene Barbarie Entenbrust mit Selleriecrème und Ananas-Chilikompott Barbarie duck breast on celery cream with pineapple-chilli compote	€ 27,50
T-BONE STEAK (PER DUE) CON PAN DI SPAGNA ALLE PATATE E SCALOGNI AL BALSAMICO T-Bone Steak für zwei Personen mit Erdäpfelbiskuit und Balsamico-Schalotten T-Bone Steak (for two persons) with potato-biscuit and balsamic shallots	PRO PERSON € 34,50

**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

SOUFFLÉ AL PAPAVERO CON RAGÙ DI AMARENE E GELATO DI RICOTTA FATTO IN CASA	€ 9,00
Mohnsoufflé mit Sauerkirschragout und hausgemachtem Topfeneis Poppy seed soufflé with sour cherry ragout and homemade curd cheese ice cream	
TIRAMISÙ AL BAILEYS E ZENZERO	€ 8,00
Baileys-Ingwer Tiramisù Baileys-ginger tiramisù	
VARIETÀ DI CIOCCOLATO VALRHONA CON KUMQUATS	€ 9,50
Vielfalt von der Valrhona Schokolade mit Kumquats Variety of Valrhona chocolate with kumquats	
BUDINO DI SEMOLINO CON FRUTTI DI BOSCO MARINATI E BRICIOLE DI PISTACCHIO	€ 8,90
Grießflammerie mit marinierten Beeren und Pistaziencrumbles Semolina flummery with marinated berries and pistachio crumbles	

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 10/17 (inkl. 10%MWST)