



Antipasti

Vitello tonnato (C/D/L/O) Kalbfleisch mit Thunfischsauce Veal with tuna sauce	€ 17,00
Tentacolo di polpo con erbe di campo saltate e zuppetta di ceci (D/L/R/O) Gegrillter Oktopus mit sautierten Wildkräutern und Kichererbsensuppe Octopus tentacle with sautéed wild herbs and chickpea soup	€ 18,00
Carpaccio di cervo al profumo di bosco Hirschcarpaccio mit Waldduft Deer carpaccio with forest scent	€ 21,00
Schiacciata di patate con misticanza, salsa al parmigiano e nocciole tostate (G/H) Kartoffelpüree mit Blattsalaten, Parmesansalsa und gerösteten Haselnüssen Mashed potatoes with mixed salad, parmesan sauce and toasted hazelnuts	€ 15,00
Burrata con pomodorini e crumble al tarallo (G) Burrata mit Kirschtomaten und Taralli-Crumble Burrata with cherry tomatoes and Taralli-crumble	€ 16,00

Primi

Tagliatelle con gamberi, pomodorini e burrata (A/B/C) Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten und Burrata Pasta with prawns, cherry tomatoes and Burrata	€ 20,00
Cortecce con ragù di calamari e crema di ceci (A/L/R/O) Pasta mit Tintenfisch-Ragout und Kichererbsencreme Pasta with squid ragout and chickpea cream	€ 18,00
Risotto con radicchio trevigiano e brie (G/L/O) Risotto mit Radicchio Treviso und Brie Risotto with Treviso radicchio and brie	€ 18,00
Panzerotto alla Valtellinese (A/C/G/L) Panzerotti nach Valtelliner Art Valtelliner-style Panzerotti	€ 18,00
Maccheroncino alla carbonara con guanciale croccante (A/C/G) Pasta Carbonara mit knusprigem Wangenspeck Pasta Carbonara with crispy bacon	€ 17,00
Lasagna alla Bolognese (A/C/G/L/O) Lasagne Bolognese Lasagna bolognese	€ 16,00

Orecchiette con genovese di capriolo (A/C/L/O)

€ 20,00

Pasta mit genuesischem Rehragout

Pasta with Genoese roe deer ragout

Secondi

Zuppa di pesce alla mediterranea (D/L/R/O)

€ 28,00

Mediterrane Fischsuppe

Mediterranean fish soup

Trancio di branzino in crosta di patate con guazzetto allo zafferano e verdure spadellate (D/L/F/O)

Wolfsbarsch-Scheibe in Kartoffelkruste mit Safran-Sauce und sautiertem Gemüse

Slice of sea bass in potato crust with saffron sauce and sautéed vegetables

€ 23,00

Filetto di trota al cartoccio con salsa allo yogurt e insalatina di arance e finocchi (D/F/G)

€ 26,00

In Folie gebackenes Forellenfilet mit Joghurtsauce und Orangen-Fenchel-Salat

Trout fillet baked in foil with yogurt sauce and orange and fennel salad

Tagliata di manzo con rucola, grana, pomodorini e salsa al balsamico (G)

€ 26,00

Rinder-Tagliata mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Balsamico-Sauce

Sliced beef with rocket, parmesan, cherry tomatoes and balsamic sauce

Ossobuco di vitello con verdure di stagione e salsa bruna (A/G/L/O)

€ 23,00

Kalbs-Ossobuco mit saisonalem Gemüse und brauner Sauce

Veal ossobuco with seasonal vegetables and brown sauce

Fiorentina di "Fassona Piemontese" da 1kg per 2 persone

€ 60,00

Florentiner Steak 1kg aus „Fassona Piemontese“ für 2 Personen

Florentine steak 1kg from "Fassona Piemontese" for 2 people

Parmigiana di melanzane (A/C/G/L)

€ 16,00

Auberginenaufbau mit Tomaten und Mozzarella

Eggplant casserole with tomatoes and mozzarella

Insalate

Insalata mista

€ 6,00

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata di rucola, finocchi e arance

€ 7,00

Rucolasalat mit Fenchel und Orange

Rocket salad with fennel and oranges

Insalata di pomodori e cipolla rossa

€ 6,00

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Tomato-salad with red onions

Dolci

Crème brûlée (C/G)

Crème Brûlée

Crème brulee

€ 8,00

Tortino caldo al cioccolato con salsa ai lamponi (C/G)

Warmes Schokoküchlein mit Himbeersauce

Warm chocolate cake with raspberry sauce

€ 9,00

Mousse allo yuzu con croccante alle mandorle e salsa all'arancia (A/G/H)

Yuzu mousse mit Mandelkrokant und Orangensauce

Yuzu mousse with almond brittle and orange sauce

€ 9,00

Crostata ai frutti di bosco e salsa alla vaniglia (A/C/G)

Waldbeeren-Tarte mit Vanillesauce

Wild berry tart and vanilla sauce

€ 8,00

coperto / Gedeck / cover charge € 1,80

Allergeni

(A) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (B) Crostacei e prodotti derivati (C) Uova di pollame e prodotti derivati (D) Pesce e prodotti derivati (tranne la gelatina di pesce) (E) Arachidi e loro derivati prodotti (F) Semi di soia e prodotti derivati (G) Latte e prodotti lattiero-caseari di mammiferi (compreso il lattosio) (H) Frutta a guscio e prodotti derivati (I) sedano e prodotti derivati (m) senape e prodotti derivati (N) Semi di sesamo e prodotti derivati (O) Anidride solforosa e solfiti (P) Lupini e prodotti derivati (R) Molluschi e prodotti derivati

Allergene

(A) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (G) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) (H) Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (O) Schwefeldioxid und Sulfite (P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergens

(A) Cereals containing gluten and derived products (B) Crustaceans and derived products (C) Poultry eggs and derived products (D) Fish and derived products (except fish gelatine) (E) Peanuts and derived products (F) Soybeans and derived products (G) Milk and mammalian milk products (including lactose) (H) Nuts and derived products (I) Celery and derived products (m) Mustard and derived products (N) Sesame seeds and derived products (O) Sulfur dioxide and sulphites (P) Lupins and derived products (R) Molluscs and derived products