

ANTIPASTI

Vorspeisen

Starters

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE

Prosciutto San Daniele Teller
San Daniele ham platter

€ 15,00

COREGONE, GRANO SARACENO, AGLIO FERMENTATO, ACETOSA, FORMAGGIO FRESCO

Reinanke, Buchweizen, fermentierter Knoblauch, Sauerampfer, Frischkäse^{/G/A}
Whitefish, buckwheat, fermented garlic, sorrel, cream cheese

€ 18,50

CUORICINI DI LATTUGA, SPECK, PANE BIANCO, YOGHURT

Salatherzen, Speck, Weißbrot, Joghurt^{G/A/C}
Salad hearts, bacon, white bread, yoghurt

€ 16,50

TARTARA DI MANZO, ORTICA, FUNGHI, SCHIUMA DI UOVO

Beeftartar vom Almochsen, Pilze, Brennessel, Eiespuma^{G/C}
Beef tatar of Austrian mountain ox, mushrooms, nettle, egg-espuma

€ 19,00

TERRINA DI PEPERONI E ZUCCHINE, CERFOGLIO, SEME DI LINO, PANE DOLCE DI SEGALA

Paprika-Zucchiniterrine, Kerbel, Leinsamen, Pumpernickel^{A/G}
Bell pepper-zucchini tureen, chervil, linseed, pumpernickel bread

€ 14,50

ZUPPE

Suppen

Soups

MINISTRONE

Italienische Gemüsesuppe^{L/A/C}
Italian vegetables soup

€ 8,00

ZUPPA FREDDA DI CETRIOLO E FINOCCHIO, GAMBERO

Gurken-Fenchelkaltschale, Garnele^{G/B}
Cold soup from Cucumber and fennel, shrimp

€ 8,50

**RISOTTO / PASTA**

Risotto/ Pasta
Risotto/ Noodles

	PRIMO Zwischengang Entrée	SECONDO Hauptgericht Main dish
PAPPARDELLE DI SPINACI, FUNGHI PORCINI, POMODORI Spinatpappardelle, Steinpilz, Tomaten ^{A/G/C} Spinach pappardelle, porcini, tomatoes	€ 13,50	€ 16,50
RAVIOLI ALL'ASTICE E RICOTTA, PISELLI, CRESCIONE DI PISELLI Hummer-Ricotta Ravioli, Erbsen, Affilakresse ^{B/G/C} Lobster-ricotta ravioli, peas, pea cress	€ 15,90	€ 18,90
RISOTTO AL FINOCCHIO ED ARANCIE, FEGATO DI POLLO FRITTO Fenchel-Orangerisotto, gebackene Hühnerleber ^{C/G/A} Fennel and orange risotto, baked chicken liver	€ 15,50	€ 18,50
TAGLIOLINI ALLA SEPPIA, CALAMARI, RAVANELLO, PORRO, ZAFFERANO, DENTE DI LEONE Sepiatagliolini, Calamari, Radieschen, Junglauch, Safran, Löwenzahn ^{A/GC/R} Seppia tagliolini, calamari, radish, leek, saffron, dandelion	€ 16,50	€ 19,50

PESCE

Fisch
Fish

TROTA SALMONATA, QUENELLE DI RICOTTA E ANETO, CETRIOLO ALLA SENAPE, CAVIALE ROSSO, CETRIOLO Lachsforelle, Topfen-Dillnockerl, Senfgurke, roter Kaviar, Gurke ^{A/D/C/G} Salmon trout, curd cheese-dill dumplings, pickle, red caviar, cucumber	€ 27,50
FILETTO DI BRANZINO, CARCIOFI, PORRO, POLENTA, SALSA DI PESCE E VINO Wolfsbarschfilet, Artischocken, Lauch, Polentaspitz, Vinblanc ^{D/G/A/C/L} Sea bass fillet, artichokes, leek, polenta, vin blanc	€ 28,50
PESCATRICE, PROSCIUTTO, CAVOLO A PUNTA, PATATE, PORRO Seeteufel, Prosciutto, Spitzkraut, Erdäpfel, Lauch ^{D/L/G/A} Angler fish, prosciutto, pointed cabbage, potatoes, leek	€ 29,00

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 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

FARAONA, DUXELLES DI FUNGHI, CAVOLO RAPA, PISELLI, SALSICCIA Perlhuhn, Duxelles, Kohlrabi, Erbsen, Salsiccia ^{A/C/G/L} Guinea fowl, duxelles, kohlrabi, peas, salsiccia		€ 27,90
OSSOBUCO, RATATOUILLE, OSSO DI MIDOLLO, FLAN DI PATATE Ossobuco, Ratatouille, Markknochen, Erdäpfelflan ^{G/L/A} Ossobuco, ratatouille, marrowbone, potato flan		€ 28,50
PANCIA DI PORCHETTA, FUNGHI PORCINI, CREMA DI PARMIGIANO Spanferkelbauch, Steinpilze, Parmesancreme ^{G/L} Suckling pig belly, porcini mushrooms, Parmesan cream		€ 32,50
TOMAHAWK DI MANZO PER DUE, ROTOLO DI PATATA, BIETOLA Rinds-Tomahawk für zwei Personen, Erdäpfelbiskuit, Mangold ^{A/C/G} Beef tomahawk for two persons, potato roll, mangold	PRO PERSON	€ 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

TERRINA GHIACCIATA DI CIOCCOLATO, LAMPONI, MASCARPONE	€ 9,00
Geeiste Schokoladeterrine, Himbeeren, Mascarpone ^G Iced chocolate tureen, raspberries, mascarpone	
PANNA COTTA ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE, COCCO, TAPIOCA, DRAGONCELLO MESSICANO	€ 8,90
Passionsfrucht Panna Cotta, Kokos, Tapioka, Pericon ^{G/C} Passion fruit panna cotta, coconut, tapioca, Mexican tarragon	
TIRAMISÙ AL CIGLIEGIA, GELATO AL CIOCCOLATO AMARO	€ 8,50
Kirsch-Tiramisù, Bitterschokoladeeis ^{G/A} Cherry tiramisu, bitter chocolate ice cream	
CANEDERLI DOLCI DI RICOTTA, FRAGOLE, PANNA ACIDA	€ 8,00
Topfennockerl, Erdbeeren, Sauerrahm ^{G/A/C} Curd cheese dumpling, strawberries, sour cream	

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 06/19 (inkl. 10% MWST)