

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	€ 15,00
TONNO CROCCANTE CON FINOCCHIO, CETRIOLI E SESAMO Knuspriger Thunfisch mit Fenchel, Gurken und Sesam Crunchy tuna with fennel, cucumber and sesame seeds	€ 18,50
BURRATTINE CON VARIAZIONE DI POMODORO E PANE ALL'AGLIO CASERECCIO Baby-Burrata mit Tomatenvariation und hausgemachtem Knoblauchbrot Baby Burrata with tomato variation and homemade garlic bread	€ 17,50
CARPACCIO E TARTARA DI MANZO CON CREMA DI AVOCADO, GELATO AL SENAPE E TUORLO D'UOVO MARINATO Carpaccio und Tatar vom Rind mit Avocadocrème, Senfeis und gebeiztem Eidotter Beef carpaccio and beef tartar with avocado cream, mustard ice cream and pickled egg yolk	€ 19,00
INSALATA DI GAMBERETTI "SETTIMO CIELO" CON ASPARAGI E OLIO ALLA LIMETTA Garnelensalat „Settimo Cielo“ mit Spargel und Limettenöl Prawn salad "Settimo Cielo" with asparagus and lime oil	€ 18,50

ZUPPE

Suppen
Soups

GAZPACHO CON TARTARA DI CAPESANTE IN PASTA FILLO Gazpacho mit Jakobsmuscheltatar im knusprigen Wantanteig Gazpacho with scallop tartar in crunchy Wan Tan dough	€ 8,50
ZUPPA DI ASPARAGI CON FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA ALLE ERBE E CHIPS DI PANE Spargelsuppe mit Kräuter-Brimsen und Brotchips Asparagus soup with herbal ewes milk cheese and bread chips	€ 8,00

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

	PRIMO Zwischengang Entrée	SECONDO Hauptgericht Main dish
RISO NERO CON FIORI DI ZUCCHINE RIPIENI Schwarzer Reis mit gefüllten Zucchini Blüten Black rice with stuffed courgette flowers	€ 12,90	€ 16,90
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON SALSICCIA, FAGIOLI AL MIRTILLO ROSSO AMERICANO, PEPERONCINO E CIME DI RAPA Seppia-Tagliolini mit Salsiccia, Cranberry-Bohnen, Chili und Cime di rapa Seppia tagliolini with salsiccia, cranberry-beans, chili and cime di rapa	€ 14,50	€ 18,50
RAVIOLI AL PARMIGIANO CON CARCIOFI E POMODORI MISTI Parmesanravioli mit Artischocken und bunten Tomaten Parmesan ravioli with artichokes and multi-coloured tomatoes	€ 14,50	€ 18,50
RISOTTO AL COCCO E LIMETTA CON SCAMPO Kokos-Limettenrisotto mit Langustine Coconut-lime risotto with langoustine	€ 15,50	€ 19,50

PESCE

Fisch
 Fish

SALMONE ORA KING CON ROSTICCIATA DI PATATE E FUNGHI, CREMA DI SPINACI E LARDO Ora King Lachs mit Pilzgröstl, Spinatcrème und Lardo-Speck Ora King salmon, with roasted potatoes with mushrooms, spinach cream and bacon lardo	€ 27,50
FILETTO DI ROMBO APPASSITO CON CARCIOFINI, PORRO, ARACHIDI E QUENELLE DI RICOTTA E ANETO Konfiertes Steinbuttfilet mit Baby-Artischocken, Lauch, Erdnüssen und Topfen-Dillnockerl Turbot fillet confit with baby artichokes, leek, peanuts and curd cheese-dill dumplings	€ 29,50
INVOLTINI DI SOGLIOLA FARCITI DI FARCE ALLE ERBE CON INSALATA TIEPIDA DI ASPARAGI E BIETOLA, E POLENTA CREMOSA Seezungenröllchen gefüllt mit Kräuterfarce, dazu lauwarmer Spargel-Mangoldsalat und crèmige Polenta Sole rolls filled with herbal farce, served with lukewarm asparagus-mangold salad with creamy polenta	€ 32,00

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

PETTO DI POLLO ALLEVATO A MAIS RIPIENO DI LIMONI AL SALE CON VERDURE AL SENAPE E GNOCCHI Maishendlbrust gefüllt mit Salzzitronen, dazu Senfgemüse und Gnocchi Corn fed chicken breast filled with salty lemons, served with mustard vegetables and gnocchi	€ 25,90
STINCO D'AGNELLO BRASATO CON PEPERONATA, FAGIOLI SERPENTI E PASTA REALE AL PARMIGIANO Geschmorte Lammkeule mit Paprikagemüse, Schlangenbohnen und Parmesanschöberl Braised leg of lamb with bell pepper vegetable, snake beans and parmesan sponges	€ 29,50
FILETTO DI VITELLO CON ASPARAGI INVOLTI IN PROSCIUTTO, SALSA OLANDESE E FLAN DI PATATE Kalbsfilet mit Spargel im Prosciuttomantel, Sauce Hollandaise und Erdäpfelflan Veal fillet with asparagus coated in prosciutto, sauce hollandaise and potato flan	€ 32,50
TOMAHAWK DI MANZO (PER DUE) ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO, VERDURE NOVELLE E BURRO ALLE ERBE E AGLIO (PREPARAZIONE CA. 30 MIN) Rindstomahawk vom Grill für zwei Personen mit Rosmarinerdäpfeln, jungem Gemüse und Knoblauch-Kräuterbutter (ca. 30 Minuten) Grilled tomahawk steak for two with rosemary potatoes, young vegetables and herb-garlic butter (about 30 minutes)	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

CRÈME BRÛLÉ AL MANGO E PEPERONCINO CON GELATO CASERECCIO AL FAGIOLO TONKA	€ 9,00
Mango-Chili-Crème Brûlée mit hausgemachtem Tonkabohneneis Mango- chili Crème Brûlée with homemade tonka bean ice cream	
TIRAMISÙ ALLA PESCA E BASILICO	€ 8,00
Pfirsich-Basilikum Tiramisù Peach-basil tiramisù	
MILLEFOGLIE DI CREMA DI LEMONE E RICOTTA	€ 8,50
Zitronen-Topfencrème Millefoglie Lemon-curd cheese cream millefoglie	
BROWNIE CON CIOCCOLATO BIANCO DI VALRHONA E SORBETTO DI FRAGOLE E RABARBARO	€ 9,90
Brownie von der weißen Valrhona-Schokolade mit Erdbeer-Rharbarbersorbet White Valrhona chocolate brownie with strawberry rhubarb sorbet	

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 05/18 (inkl. 10%MWST)