

**ANTIPASTI**

Vorspeisen
Starters

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE	€ 15,00
Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	
SALMERINO MARINATO CASERECCIO, BIETOLA DA ORTO CYLINDRA, RAFANO ALLE MELE, PANNA FRESCA	€ 18,50
Hausgebeizter Saibling, Foronorübe, Apfelkren, frischer Rahm ^{D/G} Home-pickled char, beetroot „forono“, apple horseradish, fresh cream	
TERRINA DI ZUCCA E LATTICELLO, SEMI CHIA, PANE DOLCE DI SEGALA, CRESCIONE DI BORRAGINE	€ 17,50
Kürbis-Buttermilchterrinen, Chia Samen, Pumpnickel, Borretschkresse ^{A/G} Tureen of pumpkin and buttermilk, chia seeds, pumpnickel, borage cress	
TARTARA DI MANZO, WASABI, CAVOLO CINESE	€ 19,00
Beeftartar vom Almochsen, Wasabi, Chinakohl Tartar of mountain ox, wasabi, chinese cabbage	
PARFAIT DI PATATE E FUNGHI, LARDO, INDIVIA RICCIA, LEVISTICO	€ 16,50
Erdäpfel-Pilzparfait, Lardo, Frisee, Liebstöckl ^{A/C/G} Potato-mushroom parfait, lardo, frisee lettuce, lovage	

ZUPPE

Suppen
Soups

CONSOMMÉ DI POLLO, TUBERI, CANEDERLI A BASE DI PANGRATTATO	€ 8,00
Hühnerconsommé, Wurzelgemüse, Bröselknödel ^{L/G/O/C} Chicken consommé, root vegetables, breadcrumb dumplings	
ZUPPA DI PATATE, TARTUFO, SANGUINACCIO	€ 8,50
Erdäpfelsüppchen, Trüffel, Blunzen ^{A/L/G} Potato soup, truffle, black pudding	

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

PRIMO
 Zwischengang
 Entrée

SECONDO
 Hauptgericht
 Main dish

STROZZAPRETI, PEPERONCINO, AGLIO, OLIO

Strozzapreti, Chilli, Knoblauch, Olivenöl^A
 Strozzapreti, chili, garlic, olive oil

€ 13,50

€ 16,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Trüffeltagliolini^{A/G}
 Truffle tagliolini

€ 16,90

€ 19,90

**RISOTTO ALLA ZUCCA BUTTERNUT, CAPASANTA
 FORMAGGIO DI CAPRA**

Butternuss-Kürbis Risotto, Jakobsmuschel, Ziegenkäse^{A/G/H/R}
 Butternut-pumpkin risotto, scallop, goat cheese

€ 15,50

€ 18,50

PAPPARDELLE, RAGÙ DI LEPRE, PINOLI, CRESCIONE SHISO

Pappardelle, Wildhasenragoût, Pinienkerne, Shisokresse^{A/G/E/O/L}
 Pappardelle, wild rabbit ragout, pine nuts, shiso cress

€ 16,50

€ 19,50

PESCE

Fisch
 Fish

MERLUZZO CONFIT, RADICE DI CERFOGLIO, CAVOLO NERO, ORZOTTO

Confierter Kabeljau, Kerbelwurzel, Federkohl, Graupen^{D/O}
 Confit cod, chervil root, borecole, pearls

€ 27,50

POLPETTINE DI SILURO, LENTICCHIE BELUGA, PATATE AL GERVAIS, ANETO

Waller-Laibchen, Belugalinsen, Gervaiserdäpfel, Dille^{D/G/C}
 Catfish rissole, beluga lentils, Gervais potatoes, dill

€ 26,50

**SGOMBRO DELLA CODA GIALLA, TOPINAMBUR, FOGLIO DI PEPE,
 MELA 'GOLDEN DELICIOUS'**

Gelbschwanzmakrele, Topinambur, Pfefferblatt, Golden Delicious^{D/G}
 Greater amberjack, jerusalem artichoke, pepper leaf, golden delicious apple

€ 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 O QUATTRO PERSONE (CA. 40 MIN.) Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei oder vier Personen (ca. 40 Minuten) Sea bass in salt crust for two or four persons (approx.. 40 minutes)	PRO PERSON € 34,50

CARNE

Fleisch
Meat

PETTO E FEGATO D'ANATRA ARROSTO, QUADRUCCI AL CAVOLO CAPPUCCIO, NOCI NERI, PORTULACA OLERACEA Gebratene Entenbrust und Entenleber, Krautfleckerl, schwarze Nüsse, Portulak ^{E/O} Fried duck breast and liver, cabbage quadrucci pasta, black nuts, purslane	€ 27,90
GUANCIA DI MANZO BRASATA, PUREA DI PATATE, CRESCIONE, CAROTA Geschmortes Rindsbackerl, Erdäpfelpürre, Brunnenkresse, Urkarotte ^{O/G/L} Braised beef check, mashed potatoes, watercress, carrot	€ 28,50
PANCIA DI PORCHETTA, TARTARE D'ASTICE, AGLIO FERMENTATO, GNOCCHI, BROCCOLETTI VIOLA PETIT POSY Spanferkelbauch, Hummertartar, fermentierter Knoblauch, Gnocchi, Petit Posy ^{B/G/C} Suckling pig belly, lobster tartar, fermented garlic, small potato dumplings, petit posy brussels	€ 32,50
SELLA DI CERVO (PER DUE), CAVOLO ROSSO, PATATE ARROSTE, SALSALSA AL CIOCCOLATO AMARO E MIRTILLI ROSSI Hirschrücken für zwei Personen, Rotkraut, Braterdäpfel, Zartbitter-Preiselbeerjus ^{O/L/G} Saddle of venison for two, red cabbage, roasted potatoes, dark chocolate-cowberry jus	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

BROWNIE AL CIOCCOLATO E MANDORLE, PERA, GELATO AL MARZAPANE	€ 9,00
Schoko-Mandelbrownie, Birne, Marzipaneis ^{G/A/C/E} Chocolate-almond brownie, pear, marzipan ice-cream	
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, ZUCCA HOKKAIDO, VERBENA	€ 8,90
Vanille Panna Cotta, Hokkaidokürbis, Verbene ^{G/C/A} Vanilla panna cotta, hokkaido pumpkin, verbena	
CREMA DI RICOTTA CON MANDARINO, ANACARDI	€ 8,50
Mandarinen-Topfencreme, Cashewnüsse ^{G/A/E} Tangerine-curd cheese cream, cashew nuts	
LATTE, MIELE, BERGAMOTTA, MELISSA AL LIMONE,	€ 8,00
Milch, Honig, Bergamotte, Zitronenmelisse ^{G/A} Milk, honey, bergamot, lemon balm	

Coperto / Gedeck € 3,50

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