

ANTIPASTI

Vorspeisen

Starters

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter	€ 15,00
SALMERINO MARINATO CASERECCIO, BIETOLA DA ORTO CYLINDRA, RAFANO ALLE MELE, PANNA FRESCA Hausgebeizter Saibling, Foronorübe, Apfelkren, frischer Rahm ^{D/G} Home-pickled char, beetroot „forono“, apple horseradish, fresh cream	€ 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, WASABI, CAVOLO CINESE Beeftartar vom Almochsen, Wasabi, Chinakohl Tartar of mountain ox, wasabi, chinese cabbage	€ 19,00
ASPIC DI PEPERONI E ZUCCHINE, CERFOGLIO, SEME DI LINO, PANE DOLCE DI SEGALA Paprika-Zucchiniisulz, Kerbel, Leinsamen, Pumpernickel ^{A/G} Bell pepper and zucchini in aspic, chervil, linseed, pumpernickel bread	€ 16,50

ZUPPE

Suppen

Soups

CONSOMMÉ DI POLLO, TUBERI, CANEDERLI A BASE DI PANGRATTATO Hühnerconsommé, Wurzelgemüse, Bröselknödel ^{L/G/O/C} Chicken consommé, root vegetables, breadcrumb dumplings	€ 8,00
ZUPPA ALL'AGLIO ORSINO, UOVO AFFOGATO, FORMAGGIO FRESCO DI PECORA, CHIP DI PANE Bärlauchsuppe, pochiertes Ei, Brimsen, Brotchip ^{A/C/L/G} Wild garlic soup, poached egg, fresh sheep cheese, potato chip	€ 8,50

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

	PRIMO Zwischengang Entrée	SECONDO Hauptgericht Main dish
<p>STROZZAPRETI, PEPERONCINO, AGLIO, OLIO Strozzapreti, Chilli, Knoblauch, Olivenöl^A Strozzapreti, chili, garlic, olive oil</p>	€ 13,50	€ 16,50
<p>RAVIOLI ALLA BARBABIETOLA, RUMEX, RAFANO, PANE NERO Rote-Rübenravioli, Ampfer, Kren, Schwarzbrot^{A/G/C} Beetroot ravioli, rumex, radish, dark bread</p>	€ 14,90	€ 17,90
<p>RISOTTO ALL'AGLIO ORSINO, TALEGGIO FIAMMEGGIATO, MANDORLE Bärlauchrisotto, geflämmtes Taleggio, Mandeln^{H/G} Wild garlic risotto, flamed Taleggio cheese, almonds</p>	€ 15,50	€ 18,50
<p>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</p>	€ 16,50	€ 19,50

PESCE

Fisch
 Fish

<p>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</p>	€ 27,50
<p>POLPETTINE DI SILURO, LENTICCHIE BELUGA, PATATE AL GERVAIS, ANETO Waller-Laibchen, Belugalinsen, Gervaiserdäpfel, Dille^{D/G/C} Catfish rissole, beluga lentils, Gervais potatoes, dill</p>	€ 26,50
<p>PESCATRICE, PROSCIUTTO, CAVOLO A PUNTA, PATATE, PORRO Seeteufel, Prosciutto, Spitzkraut, Erdäpfel, Lauch^{D/L/G/A} Angler fish, prosciutto, pointed cabbage, potatoes, leek</p>	€ 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
GUANCIA DI MANZO BRASATA, PUREA DI PATATE, CRESCIONE, CAROTA Geschmortes Rindsbackerl, Erdäpfelpürre, Brunnenkresse, Urkarotte ^{O/G/L} Braised beef cheek, 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
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

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 04/19 (inkl. 10% MWST)