

# *Antipasti / Starters / Vorspeisen*

*Polpo scottato con sedano, mela verde e  
pomodori confit*

*Octopus with celery, green apple and tomatoes*

*Krake mit Sellerie, grünem Apfel und Tomaten*

€ 13,00

*Nella rete del pescatore... tre assaggi di pesce di lago*

*In the fisherman's net... three samples of lake fish*

*Im Fischernetz... drei Proben von Seefisch*

€ 12,00

*Insalata di gamberi con verdure croccanti e  
maionese all'arancia*

*Prawns salad with fresh vegetables and orange mayonnaise*

*Garnelen Salat mit frischen Gemüse und Orange Mayonnaise*

€ 12,00

*Millefoglie con verdure grigliate e formaggi freschi*

*Millefoglie with grilled vegetables and fresh cheeses*

*Millefeuille mit gegrilltem Gemüse und Frischkäse*

€ 10,00

*Tartare di manzo Fassona con burrata, senape e chips di pane*

*Beef tartare with burrata, mustard and croutons*

*Rindfleisch Tartare mit Burrata, Senf und Croutons*

€ 12,00

*Prosciutto crudo di Parma con cornetti salati e  
mousse di Parmigiano*

*Parma ham with salted brioche and Parmesan mousse*

*Parmaschinken mit gesalzenem Brioche und Parmesan-Mousse*

€ 12,00

# *Primi Piatti / First Courses / Erster Gang*

*Maccheroncini al torchio con pesto di limone e pesce persico*

*Fresh pasta with lemon pesto and perch*

*Frische Nudeln mit Zitronen Pesto und Barsch*

€ 10,00

*Ravioli ai crostacei con pomodoro concassé e basilico*

*Lobster and prawn ravioli with tomato and basil*

*Hummer und Garnelen-Ravioli mit Tomaten und Basilikum*

€ 11,00

*Risotto al limone con gamberi rossi e polvere di pistacchi*

*Min. 2 persone*

*Risotto with lemon, prawns and pistachios powder - Min. 2 persons*

*Risotto mit Zitronen, Garnelen und Pistazien Pulver - Min. 2 personen*

€ 12,00

*Bigoli al torchio con sardine di lago, capperi,  
pomodorini e olive*

*Spaghetti with lake sardines, capers, tomatoes and olives*

*Spaghetti mit See Sardinen, Kapern zu drücken, Tomaten und Oliven*

€ 10,00

*Chicche di patate con fonduta di Bagoss in cialda di Parmigiano*

*Potato dumplings with Bagoss fondue in Parmesan cheese waffle*

*Kartoffelklosschen mit Bagoss Käsefondue in Parmesan Waffel*

€ 10,00

*Tagliolini all'uovo con ragù di coniglio*

*Thin tagliatelle with rabbit ragout*

*Bandnudeln mit Kaninchenragout*

€ 10,00

# *Secondi Piatti/Second Courses/Zweiter Gang*

*Coregone in crosta di patate con olio alle erbe*

*Lavaret in potato crust with herbal oil*

*Felchen in Kartoffelkruste mit Kräuteröl*

€ 14,00

*Pesce persico dorato nella semola con carpaccio di zucchine e  
salsa tartara*

*Dipped perch in semolina with courgettes and tartar sauce*

*Barsch in Griess mit Zucchini und Sauce Tartar*

€ 14,00

*Frittura mista di pesce con verdure*

*Mixed fried fish with vegetables*

*Gemischte Fischfritture mit Gemuse*

€ 16,00

*Ombrina in guazzetto con frutti di mare e  
tortino di riso venere*

*White fish with sea food and black rice*

*Weißfisch mit Meeresfrüchte und schwarzer Reis*

€ 17,00

*Tagliata di manzo Fassona con salsa al pepe verde e  
chips di patate*

*Grilled beef with green pepper sauce and potato chips*

*Rindfleisch vom Grill mit grüner Pfeffer Sauce und Kartoffeln Chips*

€ 16,00

*Coscia d'anatra confit con miele e indivia brasata*

*Leg of duck with honey and endive*

*Entenkeule mit Honig und Endivien*

€ 16,00

## *Contorni / Vegetables / Gemüse*

*Patate saltate al rosmarino*  
*Pan fried potatoes with Rosemary*  
*Kartoffeln in der Pfanne mit Rosmarin*  
€ 4,00

*Insalata mista*  
*Mixed salad*  
*Gemischter Salat*  
€ 4,00

*Verdure grigliate*  
*Grilled vegetables*  
*Gemüse vom Grill*  
€ 4,50

*Patatine fritte*  
*French-fried potatoes*  
*Pommes Frites*  
€ 4,00

*Anelli di cipolle*  
*Onions rings*  
*Zwiebeln in Tropfteig*  
€ 4,50

## *Formaggi / Cheese / Käse*

*Formaggi freschi con confettura di fichi:*  
*Fresh cheese with figs jam - Frischkäse mit Feigenmarmelade*  
*Robiola di Loazzolo – Robiola di Roccaverano*  
€ 7,00

*Formaggi stagionati con mostarda di frutta:*  
*Matured cheese with fruit mostarda - Reifer Käse mit Obst-Mostarda*  
*Tombea di Val Vestino – Pecorino di Roncofreddo*  
€ 7,00

*Formaggi saporiti con miele di castagno:*  
*Tasty cheese with chestnuts honey - Schmackhaft Käse mit Kastanienhonig*  
*Blu Tunt di Bergamo – Erborinato*  
€ 7,00

*La nostra selezione di formaggi*  
*Our assorted cheese - Gemischte Käseplatte*  
€ 12,00