

# *Antipasti / Starters / Vorspeisen*

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

*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 pesce e crostacei con verdure croccanti,  
timo e limone*

*Fish and shellfish salad with vegetables, thyme and lemon*

*Fisch- und Schalentiersalat mit Gemüse, Thymian und Zitrone*

€ 14,00

*Tortino di melanzane con burrata e salsa al pomodoro e basilico*

*Aubergine pie with burrata and tomato and basil sauce*

*Auberginetorte mit Burrata und Tomaten-Basilikum-Sauce*

€ 12,00

*Tartare di manzo Fassona con senape, capperi e  
crumble di Parmigiano*

*Beef tartare with mustard, capers and Parmesan crumble*

*Rindfleisch Tartare mit Senf, Kapern und Parmesan-Crumble*

€ 13,00

*Prosciutto crudo 24 mesi con mozzarella fiordilatte e pesche*

*Raw ham 24 months with mozzarella and peaches*

*Roher Schinken 24 Monate mit Mozzarella und Pfirsiche*

€ 13,00

## *Primi Piatti / First Courses / Erster Gang*

*Ravioli di pesce persico con pomodoro fresco e basilico*

*Ravioli of perch with fresh tomatoes and basil*

*Ravioli von Barsch mit frischen Tomaten und Basilikum*

€ 13,00

*Bigoli al torchio con sardine di lago, mandorle, pomodorini,  
finocchietto selvatico e salsa allo zafferano*

*Spaghetti with lake sardines, almonds, tomatoes, wild fennel and saffron sauce*

*Spaghetti mit See Sardinen, Mandeln, Tomaten, wilde Fenchel und Safran-Sauce*

€ 13,00

*Spaghettoni aglio, olio, peperoncino e frutti di mare*

*Spaghetti with garlic, oil, chilli and seafood*

*Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Meeresfrüchten*

€ 13,00

*Risotto al limone con calamari e tartare*

*di gamberi rossi - Min. 2 persone*

*Risotto with lemon, squids and prawns tartare - Min. 2 persons*

*Risotto mit Zitronen, Calamari und Garnelen-Tartar - Min. 2 personen*

€ 13,00

*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

*Vellutata di piselli con stracciatella e pomodori secchi*

*Peas soup with mozzarella and dried tomatoes*

*Erbensuppe mit Mozzarella und getrockneten Tomaten*

€ 10,00

*Tagliatelle con ragù di vitello e porcini*

*Tagliatelle with veal ragout and porcini mushrooms*

*Tagliatelle mit Kalbsragout und Steinpilzen*

€ 12,00

# *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

*Fish and chips di lago con salsa tartara*

*Fish and chips with lake fish and tartar sauce*

*Fish and Chips mit Seefisch und Tartarsauce*

€ 14,00

*Frittura mista di pesce con verdure*

*Mixed fried fish with vegetables*

*Gemischte Fischfriture mit Gemüse*

€ 16,00

*Ombrina al forno con purea di carote allo zenzero e  
spinaci saltati*

*Baked white fish with carrot puree with ginger and sauteed spinach*

*Gebackener Weißfisch mit Karottenpüree mit Ingwer und sautierter Spinat*

€ 16,00

*Tagliata di manzo Fassona con salsa  
al pepe verde e verdure*

*Grilled beef with green pepper sauce and vegetables*

*Rindfleisch vom Grill mit grüner Pfeffer Sauce und Gemüse*

€ 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*  
€ 5,00

*Insalata mista*  
*Mixed salad*  
*Gemischter Salat*  
€ 5,00

*Verdure grigliate*  
*Grilled vegetables*  
*Gemüse vom Grill*  
€ 5,00

*Patatine fritte*  
*French-fried potatoes*  
*Pommes Frites*  
€ 5,00

*Anelli di cipolle*  
*Onions rings*  
*Zwiebeln in Tropfteig*  
€ 5,00

## *Formaggi / Cheese / Käse*

*Formaggi freschi con confettura di fichi*  
*Fresh cheese with figs jam*  
*Frischkäse mit Feigenmarmelade*  
€ 7,00

*Formaggi stagionati con mostarda di frutta*  
*Matured cheese with fruit mostarda*  
*Reifer Käse mit Obst-Mostarda*  
€ 7,00

*Formaggi saporiti con miele di castagno*  
*Tasty cheese with chestnuts honey*  
*Schmackhaft Käse mit Kastanienhonig*  
€ 7,00

*La nostra selezione di formaggi*  
*Our assorted cheese*  
*Gemischte Käseplatte*  
€ 13,00