

Antipasti / Starters / Vorspeisen

*Polpo scottato su crema di patate con olive Taggiasche
e pomodorini confit*

*Roasted octopus on potato cream with Taggiasche olives and tomatoes
Gebratene Krake auf Kartoffeln Creme mit Taggiasche Oliven 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

*Salmone affumicato con crostini di pane ai cereali
e burro salato*

*Smoked salmon with toasted bread to cereals and salted butter
Geräucherter Lachs mit geröstetes Brot zu Getreide und gesalzener Butter*
€ 13,00

Flan di zucca con salsa al taleggio e bacon croccante

Pumpkin pudding with Taleggio cheese sauce and crispy bacon

Kürbis Auflauf mit Taleggio Käse Sauce und knusprigem Speck

€ 10,00

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

Beef tartare with mustard, capers and Parmesan mousse

Rindfleisch Tartare mit Senf, Kapern und Parmesan-Mousse

€ 12,00

*Culatello con focaccia rustica e
mostarda di frutta*

Culatello with focaccia and fruit showers

Culatello mit Focaccia und Obstduschen

€ 13,00

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

Spaghetti al nero di seppia con ragù di branzino e arancia candita

Squid ink spaghetti with sea bass sauce and candied orange

Tintenfischnudeln mit Seebarsch Sauce und Orange

€ 12,00

Risotto al limone con tartare di gamberi rossi e

polvere di pistacchi - Min. 2 persone

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

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

€ 12,00

Ravioli di agnello e timo con crema di Parmigiano e carciofi

Lamb and thyme ravioli with cream of Parmesan cheese and artichokes

Lamm- und Thymian-Ravioli mit Parmesan Sahne und Artischocken

€ 11,00

Crema di fagioli borlotti, radicchio e prosciutto croccante

Cream of pinto beans, radicchio and crispy ham

Crempintobohnen, Radicchio und knusprigem Schinken

€ 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

Secondi Piatti/Second Courses/Zweiter Gang

Coregone con capperi, pomodorini e olive

Lavaret with capers, tomatoes and olives

Felchen mit Kapern, Tomaten und Oliven

€ 13,00

*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 Gemüse

€ 16,00

Orata gratinata con spinaci saltati e salsa di soia

Seabream au gratin with sauteed potatoes and artichokes

Gratinierte Goldbrasse mit sautierte Spinat und Sojasauce

€ 16,00

Tagliata di manzo Fassona con verdure

Grilled beef with vegetables

Rindfleisch vom Grill mit Gemüse

€ 16,00

*Coscia di faraona confit con pere, castagne
e indivia brasata*

Leg of guinea fowl with pear, chestnuts and endive

Perlhuhnkeule mit Birne, Kastanien und Endivien

€ 15,00

Cotoletta di vitello alla milanese

Milanese veal chop (breaded)

Wiener Schnitzel

€ 18,00

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