

Antipasti / Starters / Vorspeisen

*Polpo arrostito, finocchi allo zafferano,
crema di limone e polvere di capperi*

*Roasted octopus, fennel with saffron, lemon cream and caper powder
Gebratener Krake, Fenchel mit Safran, Zitronencreme und Kapernpulver*
€ 17,00

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

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

Im Fischernetz... Proben von Seefisch

€ 16,00

Tartare di salmone scozzese con avocado e rape rosse

Scottish salmon tartare with avocado and beetroot

Schottisches Lachstatar mit Avocado und Roter Bete

€ 18,00

*Flan di zucca con fonduta di taleggio e
bacon croccante*

Pumpkin pudding with Taleggio cheese sauce and crispy bacon

Kürbis Auflauf mit Taleggio Käse Sauce und knusprigem Speck

€ 16,00

*Tartare di manzo Garronese veneta con senape
crumble al pomodoro e indivia brasata*

Beef tartare with mustard, tomato crumble and endive

Rindfleisch Tartare mit Senf, Tomaten-Crumble und Endivie

€ 17,00

Primi Piatti / First Courses / Erster Gang

Garganelli alla carbonara di lago

Pasta with lake fish carbonara

Pasta mit Seefisch Carbonara

€ 17,00

Spaghetti con ristretto di calamari, olive e salsa al basilico

Spaghetti with squids, olives and basil sauce

Spaghetti mit Tintenfische, Oliven und Basilikum-Sauce

€ 17,00

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-Tartar und Pistazien Pulver - Min. 2 personen

€ 18,00

Gnocchetti alle ortiche, zabaione salato e ricotta affumicata

Gnocchi with nettles, salty eggnog and smoked ricotta

Gnocchi mit Brennnesseln, salziger Eierlikör und geräucherter Ricotta

€ 15,00

Tagliatelle con ragù di faraona e timo

Tagliatelle with guinea fowl ragout and thyme

Tagliatelle mit Perlhuhnragout und Thymian

€ 16,00

Crema di ceci al rosmarino

Chickpea soup with rosemary

Kichererbsensuppe mit Rosmarin

€ 14,00

Secondi Piatti/Second Courses/Zweiter Gang

*Salmerino alpino in crosta di patate con verza croccante
e olio al rosmarino*

*Alpine char in a potato crust with crunchy cabbage and rosemary oil
Alpensaiibling in der Kartoffelkruste mit knackigem Kohl und Rosmarinöl*

€ 17,00

Frittura mista di pesce con verdure

Mixed fried fish with vegetables

Gemischte Fischfriture mit Gemüse

€ 18,00

Ricciola arrostita con melanzane e gel all'arancia

White fish with aubergine and orange gel

Weiss fisch mit Aubergine und Orange Gel

€ 18,00

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

€ 20,00

Coscia d'anatra con pere e castagne

Duck leg with pears and chestnuts

Entenkeule mit Birnen und Kastanien

€ 20,00

Contorni / Vegetables / Gemüse

Patate saltate al rosmarino
Pan fried potatoes with rosemary
Kartoffeln in der Pfanne mit Rosmarin
€ 6,00

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat
€ 6,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables
Gemüse vom Grill
€ 6,00

Patatine fritte
French-fried potatoes
Pommes Frites
€ 6,00

Anelli di cipolle
Onions rings
Zwiebeln in Tropfteig
€ 6,00

Formaggi / Cheese / Käse

Formaggi freschi con confettura di fichi:
Fresh cheese with figs jam
Frischkäse mit Feigenmarmelade
€ 8,00

Formaggi stagionati con mostarda di frutta:
Matured cheese with fruit mostarda
Reifer Käse mit Obst-Mostarda
€ 8,00

Formaggi saporiti con miele di castagno:
Tasty cheese with chestnuts honey
Schmackhaft Käse mit Kastanienhonig
€ 8,00

La nostra selezione di formaggi
Our assorted cheese
Gemischte Käseplatte
€ 17,00