

Antipasti / Starters / Vorspeisen

*Polpo arrostito, patate schiacciate al limone,
olive e pomodorini canditi*

*Roasted octopus, lemon potatoes, olives and tomatoes
Gebratener Krake, Kartoffeln mit Zitrone, Oliven und Tomaten*
€ 18,00

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

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

Im Fischernetz... Proben von Seefisch

€ 17,00

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
tartufo nero e croccante al sesamo*

*Beef tartare with mustard, black truffle and sesame crunch
Rindfleisch Tartare mit Senf, Schwarztrüffel und knusprig mit Sesam*
€ 17,00

Primi Piatti / First Courses / Erster Gang

Fusilloni cacio e pepe, tartare di gamberi rosa e nocciole

*Cacio and pepper pasta, pink shrimp tartare and hazelnuts
Pasta Cacio und Pfeffer, rosa Garnelen Tatar und Haselnüsse*

€ 18,00

Ravioli di polenta con ragù di seppia

*Polenta ravioli with cuttlefish ragout
Polenta-Ravioli mit Tintenfischragout*

€ 17,00

Risotto con funghi porcini e

salsa allo zafferano - Min. 2 persone

Risotto with porcini mushrooms and saffron sauce - Min. 2 persons

Risotto mit Steinpilzen und Safransauce - Min. 2 personen

€ 18,00

*Tagliolini all'uovo con salsa al formaggio Bagoss
e tartufo nero*

*Egg tagliolini with Tombea cream and black truffle
Ei-Tagliolini mit Tombea-Creme und schwarzem Trüffel*

€ 17,00

Maccheroncini con ragù di cortile e timo

*Tagliatelle with white meats ragout and thyme
Tagliatelle mit weißem Fleisch ragout und Thymian*

€ 17,00

Crema di fagioli borlotti e radicchio brasato

*Beans soup and braised radicchio
Bohnencreme und geschmorter Radicchio*

€ 15,00

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
Alpensaibling in der Kartoffelkruste mit knackigem Kohl und Rosmarinöl*

€ 18,00

Frittura mista di pesce con verdure

*Mixed fried fish with vegetables
Gemischte Fischfritture mit Gemüse*

€ 18,00

*Branzino arrostito con crema di carote e
spinaci saltati*

*White fish with cream of carrots and spinach
Weiss fisch mit Karottencreme und Spinat*

€ 20,00

*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*

€ 22,00

Faraona ripiena con funghi porcini e patate al forno

*Guinea fowl stuffed with porcini mushrooms and potatoes
Perlhuhn gefüllt mit Steinpilzen und Kartoffeln*

€ 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