

Kalte Vorspeisen  
Antipasti freddi

Gebratenes Goldbrassen Filet

Erbsencreme – Tomaten – Blumenkohl

Filetto d'orata alla griglia

crema di piselli – pomodoro – cavolfiore

€12,50

Gegrillte Garnelen

Karotten – Safranschaum

Gamberi alla griglia

carote – schiuma di zafferano

€13,50

Tartar vom Rind

Brioche – Butter – Artischocken

Tartara di manzo

brioche – burro – carciofi

€14,50

Culatello aus Zibello

Baguette – Salzbutter

Culatello di Zibello

baguette – burro salato

€14,50

Warme Vorspeisen

## Primi piatti caldi

### Topinamburschaumsuppe

Ravioli - Croûtons

### Crema di topinambur

ravioli - crostini

€ 8,00

### Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse

Parmesanfonduta - Trüffel

### Ravioli con formaggio fresco

fonduta di grana - tartufo

€ 14,00

### Risotto mit Sellerie

Wildragout – Shiitake Pilze

### Risotto con sedano

ragout di selvaggina – funghi shiitake

€ 13,00

### Kartoffelgnocchi

Geschmorter Oktopus – Tomaten - Zitrone

### Gnocchi di patate

piovre brasate – pomodori - limone

€ 13,00

## Hauptspeisen Secondi piatti

### Gebratenes Lachsfilet

Rote Linsen – Kürbis - Curry - Fenchel

### Salmone alla griglia

lenticchie rosse /zucca /curry - finocchi

€ 22,00

### Entrecote

Kartoffel- Shiitakegeröstel

### Entrecote

“geröstel” di patate e funghi shiitake

€ 25,00

### Kalbsrücken mit Trüffelkruste

Pastinakencreme - Spinat

### Sella di vitello con crosta al tartufo

crema di pastinaca - spinacino

€ 23,50

### Geschmorter Kalbstafelspitz

Bauernkrokant - Kartoffelespuma

### Punta di vitello brasata

panure croccante – spuma di patate

€ 21,50

## Desserts

### Dolci

#### Schokolade Törtchen

Sauerkirschen - Joghurteis

#### Tortino al cioccolato

amarene – gelato allo yogurt

€ 9,00

#### Ragout vom Kanzi Apfel und Mango

Kokosjoghurt – exotisches Früchtesorbet

#### Ragout di mango e mele kanzi

yogurt al cocco – sorbetto ai frutti esotici

€ 9,00

#### Torroncino Parfait

Schokoladesauce - Crumbles

#### Parfait al torroncino

salsa di cioccolato - crumbles

€ 9,00

#### Kastanienmousse

Erdbeertraubensauce - Crumbles

#### Mousse di castagne

salsa all'uva fragolina - crumbles

€ 9,00

In linea di massima usiamo esclusivamente prodotti freschi. In caso di necessità siamo obbligati a ricorrere prodotti surgeli.