



## ANTIPASTI VORSPEISEN

<i>VITELLO TONNATO ALLA MANIERA ANTICA (ACCIUGHE, AGLIO, UOVA, TONNO E CAPPERI)</i>	<i>26.00</i>
<i>VITELLO TONNATO IM ALTEN STIL (SARDELLEN, KNOBLAUCH, EIER, THUNFISCH UND KAPERN)</i>	
<i>BATTUTA DÌ TONNO ROSSO CON INSALATINA DÌ FINOCCHIO, ASPARAGI VERDI, POMPELMO E MELOGRANO</i>	<i>27.00</i>
<i>ROTES THUNFISCHTARTAR MIT FENCHEL, GRÜNER SPARGEL, GRANATAPFEL UND GRAPEFRUIT</i>	
<i>TARTARE DÌ MANZO (CH) E UOVO DÌ QUAGLIA CON FONDUTA DÌ CASTELMAGNO, CARDI E NOCCIOLE PIEMONTESI</i>	<i>25.00</i>
<i>RINDFLEISCHTARTAR UND WACHTELSPIEGELEI MIT CASTELMAGNOKÄSEFONDUE, KARDONEN UND HASELNÜSSE</i>	
<i>SCALOPPINE DÌ FEGATO D'ANATRA (F) CON MELE E ACETO BALSAMICO</i>	<i>32.00</i>
<i>GÄNSELEBER-SCHNITZEL MIT ÄPFELN UND BALSAMICO</i>	
<i>VINO DOLCE: MUFFATO DELLA SALA</i>	<i>8.50</i>
 <i>INSALATA DÌ FORMENTINO CON SPECK CROCCANTE E UOVA SODE</i>	<i>17.00</i>
<i>NÜSSLISALAT MIT EIER UND SPECK</i>	

## PASTE E RISOTTI PASTE E RISOTTI

*RAVIOLI FATTI IN CASA DEL PLIN ALLO STUFATO DI VITELLO (CH)  
CON BURRO, SALVIA E SCAGLIE DI PARMIGIANO* 24.00 36.00  
*HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT KALBFLEISCH,  
BUTTER, PARMESAN UND SALBEI*

*RAVIOLI FATTI IN CASA AL LUCIOPERCA  
CON SALSA AL PERNOT E GAMBERONI* 24.00 36.00  
*HAUSGEMACHTE ZANDER-RAVIOLI  
MIT PERNOTSAUCE UND RIESENCREVETTEN*

 *RAVIOLI FATTI IN CASA DI RICOTTA E POMODORI SECCHI  
ALLA MEDITERRANEA* 21.00 33.00  
*HAUSGEMACHTE RICOTTA-GETROCKNETEN TOMATEN-RAVIOLI  
NACH MEDITERRANISCHEN ART*

*OLIO D'OLIVA DA PORTARE A CASA?* 22.00  
*OLIVENÖL ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN?*

## CARNE E PESCE 🍷 FLEISCH & FISCHGERICHTE

*FILETTO DI ROMBO(NL) CON SCORZONERA,  
CODA DI BUE E TARTUFO INVERNALE* 52.00  
*STEINBUTTFILET MIT SCHWARZWURZELN,  
OCHSENSCHWANZ UND WINTERTRÜFFEL*

*RAZZA (FR) ALLA MUGNAIA CON CAPPERI,  
PREZZEMOLO E PUREA DI PATATE* 45.00  
*ROCHEN-FISCH NACH MÜLLERINART MIT KAPERN,  
PETERSILIE UND KARTOFFELPÜREE*



*GAMBERONI "PIRI PIRI"*  
*GAMBERONI CON AGLIO, PEPPERONCINI, POMODORINI E RISO VENERE* 43.00  
*RIESENCREVETTEN MIT KNOBLAUCH, CHILI,  
CHERRY-TOMATEN UND SCHWARZER REIS*

*GUANCIA DI VITELLO (CH) CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO* 46.00  
*KALBSBÄCKCHEN MIT SAFRANRISOTTO*

*MEDAGLIONE DI MANZO (CH)*  
*CON CARCIOFI, PATATE NOVELLE E SALSA BORDOLESE* 50.00  
*RINDSMEDAILLON MIT ARTISCHOCKEN,  
NEUE KARTOFFELN UND ROTWEINSAUCE*

## DOLCI E FORMAGGI DESSERTS UND KÄSE

<i>MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON ANANAS SCIROPATA E IL SUO SORBETTO WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE MIT POCHIERTER ANANAS UND ANANASSORBET</i>	<i>16.00</i>
<i>TARTE TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA TARTE TATIN MIT CRÈME ANGLAISE UND ZIMT-EIS</i>	<i>16.00</i>
<i>FORESTA NERA RIVISITATA CON SORBETTO AL LAMPONE SCHWARZWÄLDER TORTE (LACHIESA) MIT HIMBEERSORBET</i>	<i>16.00</i>
<i>TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E GELATO AL MARSALA (ATTESA 20 MIN) SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND MARSALA-EIS</i>	<i>17.00</i>
<i>SORBETTO ALLA PERA CON WILLIAMINE BIRNENSORBET MIT WILLIAMINE</i>	<i>14.50</i>
<i>SCELTA DI FORMAGGI DEL GIORNO KÄSEAUSWAHL DES TAGES</i>	<i>18.00</i>
<i>DESSERT DEL GIORNO TAGESDESSERT</i>	<i>16.00</i>