

ANTIPASTI Vorspeisen

CAPESANTE ALLA PLANCIA CON LARDO DI COLONNATA E VARIAZIONE DI TOPINAMBUR	26.00
<i>Jakobsmuscheln mit Lardo di Colonnata und Topinambur</i>	
POLIPO CON VARIAZIONE DI CAVOLFIORI E COZZE	24.00
<i>Oktopus mit Blumenkohlvariation und Muscheln</i>	
TARTARE DI MANZO (CH) E UOVO DI QUAGLIA CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E CARDI	25.00
<i>Rindfleischtartar und Wachtelspiegelei mit Castelmagnokäsefondue und Kardonen</i>	
SCALOPPINE DI FEGATO D'OCA (F) CON MELE CARAMELLATE E SALSA ALL'ARANCIA	32.00
<i>Gänseleber-Schnitzel mit karamellisierten Äpfeln und Orangensauce</i>	
VINO DOLCE: Muffato della Sala	8.50
 INSALATA DI FORMENTINO CON PERLE DI ZUCCA, CROSTINI E CAPRINO	17.00
<i>Nüsslisalat mit Kürbisperlen, Croutons und Caprino</i>	

PASTE E RISOTTI 🍝 Paste e Risotti

*RAVIOLI FATTI IN CASA ALLO STUFATO DI VITELLO (CH)
CON POMODORINI, BURRO E SALVIA* 23.00 35.00
*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch,
Cherry Tomaten, Butter und Salbei*

 *RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA RICOTTA
CON FONDUTA AL PARMIGIANO E TARTUFO "PÉRIGORD"* 28.00 39.00
*Hausgemachte Ricotta-Ravioli
mit Parmesankäsefondue und Périgord Trüffel*

*RAVIOLI FATTI IN CASA AL TOPINAMBUR
CON BURRO ALLE ERBETTE E GAMBERONI* 24.00 36.00
*Hausgemachte Topinambur-Ravioli
mit Jakobsmuscheln und Speck*

ZUPPA ALLA RADICE DI PREZZEMOLO CON SCAMPI (ISL) 22.00
Petersilienwurzelsuppe mit Scampi

OLIO D'OLIVA DA PORTARE A CASA? 22.00
Olivenöl zum mit nach Hause nehmen?

CARNE E PESCE 🍷 Fleisch & Fischgerichte

<i>FILETTO DI ROMBO(NL) CON SPINACI E SALSA AI CROSTACEI</i>	51.00
<i>Steinbuttfilet mit Spinat und Krustentiersauce</i>	
<i>FILETTO DI CERNIA (IT) IN ACQUA DI COZZE CON SEDANO E FINOCCHIO</i>	52.00
<i>Zackenbarschfilet mit Muscheln, Sellerie und Fenchel</i>	
 <i>GAMBERONI "PIRI PIRI"</i>	
<i>GAMBERONI CON AGLIO, PEPERONCINI, POMODORINI E RISO VENERE</i>	43.00
<i>Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili, Cherry-Tomaten und schwarzer Reis</i>	
<i>MEDAGLIONE DI MANZO (AU) CON RISOTTO AL PARMIGIANO FUNGHI MISTI E SALSA BORDOLESE</i>	50.00
<i>Rindsmedaillon mit Parmesanrisotto, Mischpilzen und Bordelaise Sauce</i>	
<i>PICCIONE (FR) SU SPECCHIO DI SEDANO RAPA, INDIVIA BELGA E SALSA TARTUFATA</i>	54.00
<i>Gebratene Taube mit Belgischer Endivie, Sellerie Püree und Trüffelsauce</i>	

DOLCI E FORMAGGI 🍌 Desserts und Käse

CRÈME BRÛLÉE AL TONKA CON SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO <i>Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Heidelbeersorbet</i>	16.00
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON PERA AROMATIZZATA AL VINO BIANCO E IL SUO SORBETTO <i>Schokoladenmousse mit pochierter Birne und Birnensorbet</i>	16.00
MIRTILLI SELVATICI CON ZABAIONE E GELATO YOGURT-MIRTILLI <i>Waldheidelbeeren mit Zabaione und Heidelbeer-Jogurteis</i>	18.00
TARTE TATIN CON CREMA INGLESE E GELATO ALLA CANNELLA (ATTESA 20 MIN) <i>Tarte Tatin mit Crème Anglaise und Zimt-Eis</i>	16.00
SORBETTO E DISTILLATO ALLE PRUGNE <i>Zwetschgensorbet und Zwetschgenwasser</i>	14.50
SCelta DI FORMAGGI DEL GIORNO <i>Käseauswahl des Tages</i>	18.00
DESSERT DEL GIORNO <i>Tagesdessert</i>	16.00