

Antipasti

Mousse di aglio orsino con salmerino fresco e affumicato su rape rosse <i>Bärlauch-Mousse mit frischen und geräucherten Saibling auf roter Beete</i>	€ 15,50
Carpaccio di Entrecôte arrosto con carciofi marinati e scorzone <i>Carpaccio vom gebratenen Entrecôte mit marinierten Artischocken und Sommertrüffel</i>	€ 17,00
Polipo alla griglia su barba dei frati con vinaigrette di tricolore di peperoni arrosto <i>Gegrillter Oktopus auf Mönchbartsalat mit gebratener Paprika-Vinaigrette</i>	€ 14,50
Hamburger di melanzane e mozzarella su insalatina di pomodoro e fiori di zucchine <i>Auberginen-Mozzarella-Hamburger auf Tomatensalat mit Zucchini Blüten</i>	€ 14,00

Zuppe

Minestrone di verdure tiepido con petto di pollastra <i>Lauwarme Gemüsesuppe mit Poulardenbruststreifen</i>	€ 11,50
--	---------

Primi Piatti

Ravioli di ricotta e ortiche al burro con asparagi e pinoli <i>Ricotta-Brennnessel-Ravioli mit zerlassener Butter, Spargel und Pinienkernen</i>	€ 14,50
Trofiette di patate con ragù d'agnello da latte e cipolle rosse <i>Kartoffel-Trofiette mit Lammragout und roten Zwiebeln</i>	€ 14,00
Farfalle con fagioli cannellini, pesce spada e olive nere <i>Farfalle mit Cannellinibohnen, Schwertfisch und schwarzen Oliven</i>	€ 14,50
Risotto con limette e tonno fresco – leggermente piccante <i>Risotto mit Limetten und frischen Thunfisch – leicht pikant</i>	ab 2 Pers. á € 16,50



Pesci

Filetto di merluzzo su crema di piselli e salsa d'astice <i>Gebratenes Seehechtfilet auf Erbsencreme mit Hummersauce</i>	€ 25,50
Rombo alla griglia con verdure, olio d'oliva e limone <i>Steinbutt vom Grill mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone</i>	für 2 Pers. á € 28,50
Filetto di coda di rospo con asparagi, burro e pistacchi <i>Seeteufelfilet mit Spargel, Butter und Pistazienkernen</i>	€ 26,50

Carni

Carré di maialino su fagiolini, speck e cipollotti con salsa di senape <i>Spanferkelkarree auf grünen Bohnen, Speck und Frühlingszwiebeln mit Senfsauce</i>	€ 23,50
Schiena di vitello ripieno di carciofi avvolta al lardo con asparagi nella stessa salsa <i>Kalbsrücken mit Artischocken gefüllt im Lardo-Mantel mit Spargel in eigener Sauce</i>	für 2 Pers. á € 25,50
Polpetta di capriolo arrosto rosa su purea di patate e scorzone <i>Rosa gebratene Rehfrikadellen auf Kartoffelpüree mit Sommertrüffel</i>	€ 24,50

Dolci

Frittelle di lamponi e vaniglia con gelato del giorno <i>Himbeer-Vanille-Frittelle mit Tageseis</i>	€ 9,50
Semifreddo di cioccolato bianco, croccante di noci e fragole tiepide <i>Weißes Schokoladen-Parfait mit Walnusskrokant und lauwarmen Erdbeeren</i>	€ 9,50
Terrina di mascarpone e rabarbaro con sorbetto di rabarbaro e salsa di cioccolato <i>Mascarpone-Rhabarber-Terrine mit Rhabarbersorbet und Schokoladensauce</i>	€ 9,50
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 8,50



Menü

Polipo alla griglia su barba dei frati con vinaigrette di tricolore di peperoni arrosto
Gegrillter Oktopus auf Mönchbartsalat mit gebratener Paprika-Vinaigrette

* * *

Ravioli di ricotta e ortiche al burro con asparagi e pinoli
Ricotta-Brennnessel-Ravioli mit zerlassener Butter, Spargel und Pinienkernen

* * *

Filetto di merluzzo su crema di piselli e salsa d'astice
Gebratenes Seehechtfilet auf Erbsencreme mit Hummersauce

oder

Polpetta di capriolo arrosto rosa su purea di patate e scorzone
Rosa gebratene Rehfrikadellen auf Kartoffelpüree mit Sommertrüffel

* * *

Terrina di mascarpone e rabarbaro con sorbetto di rabarbaro e salsa di cioccolato
Mascarpone-Rhabarber-Terrine mit Rhabarbersorbet und Schokoladensauce

€ 49,50

Unser Restaurant ist montags geschlossen !

