Antipasti / Starters / Vorspeisen

Polpo arrostito con crema di ceci e crumble di olive
Roasted octopus with cream of chickpeas and olive crumble
Gebratener Krake mit Kichererbsencreme und Olivenkrümel
€ 19,00

Zuppetta di lenticchie con calamari e gamberi
Lentil soup with squid and prawn
Linsensuppe mit Tintenfisch und Garnelen
€ 18,00

Carpaccio di coregone e trota affumicati con
cannolo di pane ai cereali e ricotta di bufala
Smoked lavaret and trout carpaccio with grain bread and buffalo ricotta
Geräuchertes Felchen- und Forellencarpaccio mit Vollkornbrot und Büffelricotta
€ 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
€ 17,00

Tartare di manzo Garronese veneta con senape
e croccante al Parmigiano
Beef tartare with mustard and crispy parmesan
Rindertatar mit Senf und Parmesankrümel
€ 18,00

Primi Piatti / First Courses / Erster Gang

Maccheroncini al torchio con ragù di lago
Fresh pasta with lake fish ragù
Frische Nudeln mit Seefisch-Ragù
€ 18,00

Ravioli di burrata ai due pomodori con acciughe
Burrata ravioli with tomato sauce and anchovies
Burrata-Ravioli mit Tomatensoße und Sardellen
€ 18,00

Risotto al limone con tartare di gamberi rossi e polvere di pistacchi - Min. 2 persone
Risotto with lemon, prawns tartare and pistachios powder - Min. 2 persons
Risotto mit Zitronen, Garnelen-Tartar und Pistazien Pulver - Min. 2 personen
€ 20,00 p. p.

Tagliatelle con funghi porcini
Tagliatelle with porcini mushrooms
Bandnudeln mit Steinpilze
€ 18,00

Chicche di patate con fonduta di Bagoss e tartufo nero
Potato dumplings with Bagoss fondue and black truffle
Kartoffelklosschen mit Bagoss Käsefondue und schwarzem Trüffel
€ 19,00

Secondi Piatti/Second Courses/Zweiter Gang

Coregone in crosta di patate con verza croccante
e olio al rosmarino
Lavaret in a potato crust with crunchy cabbage and rosemary oil
Felchen in der Kartoffelkruste mit knackigem Kohl und Rosmarinöl
€ 18,00

Frittura mista di pesce con verdure
Mixed fried fish with vegetables
Gemischte Fischfriture mit Gemüse
€ 19,00

Ricciola arrostita con purea di melanzane
e salsa all'arancia
White fish with aubergine pureeand orange sauce
Weiss fisch mit Auberginenpüree und Orangensauce
€ 22,00

Tagliata di manzo 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 pere e castagne
Stuffed guinea fowl with pears and chestnuts
Gefülltes Perlhuhn mit Birnen und Kastanien
€ 20,00

Contorni / Vegetables / Gemüse

Patate saltate al rosmarino
Pan fried potatoes with rosemary
Kartoffeln in der Pfanne mit Rosmarin
€ 7,00

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat
€ 7,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables
Gemüse vom Grill
€ 7,00

Patatine fritte
French-fried potatoes
Pommes Frites
€ 7,00

Anelli di cipolle
Onions rings
Zwiebeln in Tropfteig
€ 7,00

Formaggi / Cheese / Käse

Formaggi freschi con confettura di fichi:
Fresh cheese with figs jam
Frischkäse mit Feigenmarmelade
€ 9,00

Formaggi stagionati con mostarda di frutta:
Matured cheese with fruit mostarda
Reifer Käse mit Obst-Mostarda
€ 9,00

Formaggi saporiti con miele di castagno:
Tasty cheese with chestnuts honey
Schmackhaft Käse mit Kastanienhonig
€ 9,00

La nostra selezione di formaggi
Our assorted cheese
Gemischte Käseplatte
€ 18,00