

Antipasti
Vorspeisen
Appetizers
Hors d'oeuvre

- Bocconcini di ricotta con acciughe del Cantabrico e salsa verde*** ^{1,3,4,7} € 9
Ricotta- Häppchen mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit grüner Sauce
Ricotta cheese with Cantabrian anchovies and green sauce
Bouchées de fromage blanc de petit lait avec anchois du "Cantabrico" et sauce vert
- Tartare di salmone su letto di patate al limone*** * ⁴ € 11
Lachstartar auf einem Bett aus Zitronenkartoffeln
Salmon tartar on a bed of lemon potatoes
Tartare de Saumon avec pommes de terre aux citron
- Vitello tonnato*** ^{1,3,7} € 10
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Veal with tuna sauce
Veau froid à la sauce au thon
- Petali di spada affumicato con mousse di avocado e gocce di peperoni rossi dolci*** ^{4,7} € 10
Geraüchter Schwertfish mit avocadomousse und Süße rote Paprikatropfen
Smoked swordfish petals with avocado cream and red peperoni drops
Espadon fumé avec mousse de avocat et poivrons rouge doux
- Insalatina di gamberi con riduzione d'aceto di lamponi*** * ² € 9
Garnelensalat mit Himbeeressig
Shrimps salad with raspberry vinegar reduction
Salade de écrevisses avec vinaigre de framboises
- Paté di Foie Gras con lamelle di porcini*** € 13
Gänseleberpastete mit Steinpilzscheiben
Foiegras pate with porcini slices
Paté de foie gras avec cèpes
- Carpaccio di tacchino cotto a bassa temperatura con insalata novella e crema alla senape antica*** ^{3,7,10} € 10
Bei niedriger Temperatur gegarter Carpaccio vom Truthahn mit frischen Salat und einer leichten senfsauce
Turkey carpaccio cooked at low temperature with salad and mustard sauce
Carpaccio de dinde cuite à feu doux avec salade et moutarde sauce
- Carpaccio di carne salada (marinata) con salsa al tartufo*** ^{1,3,7} € 15
Carpaccio vom gesalzenem Fleisch (mariniert) mit Trüffelsauce
Carpaccio of salted meat with truffle sauce
Carpaccio de viande mariné avec sauce à la truffe
- Verdure alla griglia*** € 10
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables
Légumes grillés

*I piatti contrassegnati da * contengono ingredienti surgelati*

Insalate
Salate
Salads
Les salades

Insalata pomodoro e cipolle

€ 8

Tomaten Zwiebeln Salat

Tomatoes and onions salad

Salade de tomates et oignons

Insalata di finocchi con mandorle tostate e arance ⁸

€ 9

Salat mit Fenchel, gerösteten Mandeln und Orangen

Fennel salad with toasted almonds and orange

Salade de fenouils avec amandes grilles et oranges

Insalata verde

€ 6

Grüner Salat

Green salad

Salade vert

Insalata mista

€ 7

Gemischter Salat

Mixed salad

Salade panachée

Primi piatti
Erster Gang
First dishes
Pâtes

Tagliolini con code di scampi, ricotta stagionata e pomodorini Pachino ^{1,2,3,7} € 13

Bandnudeln mit Scampi, ricottakäse und Cocktail Tomaten

Tagliolini with scampi, ricottacheese and Cherry tomatoes

Tagliolinis avec langoustines, fromage blanc de petit lait et petit tomate "Pachino"

Tagliolini con code di gambero, pomodorini cherry e porri * ^{1,2,3} € 11

Bandnudeln mit Krabben, frischen Cocktail Tomaten und Lauch

Tagliolini with shrimps, fresh Cherry Tomatoes and leeks

Tagliolinis avec queues d'écrevisses, petits tomates et poireaux

Maccheroni freschi con cappelletti, curry ed erba cipollina * ^{1,3,7,14} € 12

Frische Makkeroni mit Jacobsmuscheln, curry und schnittlauch

Fresh Makkaroni with scallops, curry and chives

Macaronis avec coquilles Saint-Jacques au curry et ciboulette

Tagliatelle al tartufo * ^{1,3,7} € 10

Bandnudeln mit Trüffel

Tagliatelle with truffles

Tagliatelles à la truffe

Fettuccine al nero di seppie con seppioline e fonduta al formaggio * ^{1,3,7,14} € 10

Schwarze Fettuccine mit kleinen Tintenfischen und Käsefondue

Black fettuccine with cuttlefish and cheese fondue

Fettuccine à l'encre de seiche avec fondue au fromage

Spaghetti alla chitarra fresco alle vongole ^{1,3,14} € 12

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln

Spaghetti with fresh carpet-shell clams

Spaghettis à la "chitarra" avec palourdes

Ravioli di magro con salsa di arance e menta ^{1,3,7} € 9

Gefüllte Ravioli an Orangen Minzsauce

Ravioli with orange and mint sauce

Raviolis avec fromage blanc de petit lait, épinards et sauce de oranges et menthe

Orecchiette fresche con bresaola filangé, paprika dolce e ragù di lepre ^{1,3,9} € 10

Frische "Orecchiette" mit Bündnerfleisch filangé, paprika und Wildhasenragu

Fresh "orecchiette" with dry salted beef filangé, sweet peperoni and rabbit ragu

Pâtes fraîches des Pouilles avec bresaola, paprika doux au ragoût de lièvre

Inoltre proponiamo...

Penne al ragù ^{1,9} € 8

Nudeln mit Hackfleischsauce

Pasta with Bolognese sauce

Pâtes courtes au ragout

Gnocchi pomodoro, panna e pesto ^{1,3,7,8,9} € 9

Gnocchi mit Tomaten, Sahne und Pesto

Gnocchi with tomato, cream and pesto

Gnocchis à la sauce de tomates ou à la crème ou au pistou (huile d'olive, basilic, ail et parmesan)

*I piatti contrassegnati da * contengono ingredienti surgelati*

Secondi di Carne - Con contorni freschi del giorno
Fleischhauptgange mit frischen Beilagen des Tages
Meat main course with fresh side Dishes of the day
Seconds plats de viande

Carré d'agnello in crosta di frutti di bosco * 1,3

€ 19

Lammkarree in einer Beerenkruste

Rack of lamb in a berry crust

Agneau avec fruits des bois

Lombatina di vitello con salsa al tartufo e tagliatelle al burro 1,3,7

€ 20

Kalbsrücken mit Trüffelcreme und Bandnudeln mit Butter und Salbei

Veal loin steak with truffle cream and tagliatelle with butter and sage

Longe de veau avec sauce à la truffe et tagliatelles au beurre

Filetto di maiale con speck e salsa al Barolo 1,7,12

€ 16

Schweinefilet mit Speck an Barolosauce

Pork fillet with speck in Barolosauce

Filets de porc avec bacon et sauce au Barolo

Coniglio alla cacciatora *

€ 16

Kanninchen "alla cacciatora" (mit Tomaten, Champignons und Aromengewürzen)

Rabbit "alla cacciatora" (with tomatoes, champignons and herbs)

Lapin à la chasseur

Lo Chateaubriand con salsa bernese e vassoio di verdure alla griglia e patate 1,3,7

€ 30pp

Chateaubriand mit Bernesesauce, serviert mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln

Chateaubriand with Bernesauce, served with grilled vegetables and Potatoes

Le Chateaubriand avec sauce bernoise et assiette de légumes grillés et pommes de terre

Secondi di Pesce - Con contorni freschi del giorno

Fischhauptgange mit frischen Beilagen des Tages

Fish main course with fresh side Dishes of the day

Seconds plats de poisson

Seppioline fritte con crema al tartufo e porro stufato * 3,7,14

€ 17

Kleine (frittierte) Tintenfisch mit Trüffelcreme und gedünstelem Lauch

Small cuttlefish with truffle cream and stewed leek

Seiches frits avec crème aux truffes et poireaux à l'étouffée

Filetto di rombo con crema di olive nere, olio al balsamico e menta 4,7

€ 20

Steinbuttfilet mit schwarzerer Olivencreme und Balsamico öl und Minze

Turbot fillet wtih black olives cream and balsamico oil with mint

Filets de turbot avec crème d'olives noir et huile à la menthe

Filetti di orata al cartoccio alla mediterranea 4

€ 17

Goldbrassenfilet im ofen gebacken nach mediteranerArt

Seabream baked, mediterranean style

Filets de daurade en papilote méditerranée

Pesce persico al forno in crosta di salvia * 1,4

€ 18

Barschfilet in Salbei-Limetten kruste

Perch fillet in a sage and lime crust

Perche au four et sauge

Gamberoni gratinati al cocco e crema di senape * 2

€ 18

Überbackene Garnelen mit Kokosnuss und Senfcreme

Baked shrimps mit coconut and moustard cream

Gambas gratiné au coco et moutarde souce

*I piatti contrassegnati da * contengono ingredienti surgelati*

Dessert della casa
Hausegemachte Dessert
Housemade Dessert
Desserts

Selezione di formaggi con miele aromatizzato, mostarda di fichi e cipolle ⁷ € 9
Käseplatte mit aromatisiertem Honig, Feigen-Mostarda und Zwiebeln
Selection of cheeses served with spiced honey, and fig and onion mostarda (preserve)
Sélection de fromages avec miel aromatisé, moutarde de figues et oignons

Bonnet, antica ricetta di budino piemontese € 7
Bonnet, piemontesischer antiker Pudding
Bonnet, ancient Piedmontese pudding
Bonnet, ancienne recette de crème renversée piémontaise

Semifreddo alle pesche e amaretto ^{1,3,7,8} € 7
Halbgefrorenes mit Pfirsichen und Amaretto
Peach and amaretto biscuit semifreddo
Parfait aux pêches et biscuits secs aux amandes

Tiramisù della casa con Cantucci, Bayleis e gocce di cioccolato ^{1,3,7,8,12} € 7
Tiramisu nach Art des Hauses mit Cantucci und Schokoladentropfen
Homemade tiramisù with Cantucci biscuits and chocolate chips
Tiramisu de la maison avec Cantucci (biscuits croquants aux amandes), Bayleis et gouttes du chocolat

Panna cotta ai frutti di bosco ⁷ € 7
Panna Cotta (gekochte Sahne) mit Waldbeeren
Panna cotta with forest fruits
Crème cuite aux fruits des bois

Zabaione al Marsala ^{1,3,12} € 10
Zabaione mit Marsala
Marsala zabaione
Sabayon au marsala

Sorbetto della casa ^{1,7,8} € 7
Sorbet nach Art des Hauses
Homemade sorbet
Sorbet de la maison

Degustazione di grappe con cioccolato e piccola pasticceria ^{1,3,8} € 10
Grappa-Degustation mit Schokolade und Kleingebäck
Grappa tasting with chocolate and small pastry
Dégustation des marcs avec chocolat et petits fours assortis