

# Antipasti

## Vorspeise - Starters

Bufola di Mozzarella con olio al basilico 9,50 €

*Tomate-Mozzarella / Basilikumöl / Baby leaf / Balsamicoglaze <sup>M,5,9</sup>*

*Tomato mozzarella / basil oil / baby leaf / balsamic glaze*

Tarta di vitello, con salsa tonnato, capperi  
sardelle, e olio al timo 12,50 €

*Tatar vom Kalb / Thunfischsauce / Kapernäpfel / Sardellen / Thymianöl <sup>F,E,M,9</sup>*

*Veal tartar / thuna sauce / caper fruits / anchovies / thyme oil*

Scampi marinati alla griglia con pinoli  
e spinaci all'aglio e zucca 11,50 €

*Marinierte Garnelen / gegrillter Butternut - Kürbis /*

*Pinienkerne / Babyspinat Aioli <sup>F,E,M,N</sup>*

*Marinated shrimps / grilled crookneck pumpkin / pine nuts / baby spinach aioli*

Crem brule' di formaggio di capra  
pomelo e insalatina d'indivia 9,50 €

*Flambierte Ziegenkäse - Crème / Granatapfel / Friséesalat <sup>E,M,9,10,11</sup>*

*Flambéed goat cheese cream / pomegranate / frisée lettuce*

## Zuppe Suppen – Soups

Consume ' ai funghi porcini, prosciutto  
al cervo con schiuma all' estragone 9,00 €

*Steinpilzconsommé / Hirschschinken / Estragonschaum<sup>S,E</sup>  
Porcino mushroom consommé / deer ham / tarragon foam*

Zuppa di faggioli neri con spis di salsiccia e tonno 9,00 €

*Schwarzes Bohnensüppchen / Salsiccia - Thunfisch-Spieß<sup>F,S</sup>  
Black bean soup / salsiccia – thuna - skewer*

Essenza di pomodori con ravioli al parmiggiano 6,50 €

*Tomatenessenz / Pamesanravioli<sup>A,E,M,9</sup>  
Tomato essence / parmesan ravioli*

## Pasta – Pasta

Linguini alle vongole, schiuma di coriandolo e limoncello 14,50 €

*Linguini / Venusmuschel / Koriander / Limoncello-Schaum<sup>A,E,F,M,9</sup>  
Linguini / clam / cilantro / limoncello foam*

Agnolotti ripieni con gorgonzola Schiena d' agnello  
burro salvia e radicchio 16,50 €

*Agnolotti / Gorgonzolafüllung / Lammrücken / Radicchio / Salbeibutter<sup>A,E,M,S,9</sup>  
Agnolotti / gorgonzola / saddle of lamb / radicchio / sage butter*

## Vegetario Vegetarisch

Gnocchi alle melanzane pomodori secchi e basilico fritto 12,50 €

*Auberginen-Gnocchis / Getrocknete Tomaten / Frittiertes Basilikum<sup>A,E,M,9</sup>*

*Eggplant gnocchis / dried tomatoes / fried basil*

Risotto alla zucca e funghi 13,50 €

*Hokkaido-Risotto / Gebackene Shiitake<sup>A,E,M,9</sup>*

*Hokkaido risotto / baked shiitake mushrooms*

## Pesce Fisch – Fish

Filetto di pesce d'aquila affumica con filettini al 22,50 €

pomodoro e tagliatelle al gin

*Adlerfisch / Geräuchert / Geschmolzene Tomaten /*

*Knoblauch-Tagliatelle / Ginsauce<sup>A,E,F,M,9,S</sup>*

*Meagre / smoked / melted tomatoes / garlic tagliatelle / gin sauce*

Coda di rospo con crosta di pesto al basilico 25,50 €

paprica, risotto nero e schiuma al vino bianco

*Seeteufel / Pestokruste / Geschmorter Paprika / Schwarzes Risotto /*

*Weißwein-Schaum<sup>M,N,F,5,9</sup>*

*Monk fish / pesto crust / pot-roasted bellpepper / black risotto / white wine foam*

## Carne Fleisch – Meat

Filetto di manzo con pure ' di patate 33,50 €

cavolfiore e crema al vino di Porto

*Rinderfilet (160g) / Blumenkohlmousseline / Kartoffelwürfel /*

*Portweinglace<sup>M,9,S</sup>*

*Filet Mignon (160 g) / cauliflower mousseline / potato cubes / port wine glaze*

Petto d'anatra con zucca e lenticchie ai porri 25,00 €

con sala al timo e cipolline

*Entenbrust / Butternut-Kürbis / Lauchlinsen / Thymian-Schalotten-Jus<sup>S</sup>*

*Duck breast / crookneck pumpkin / leek lentil / thyme shallots jus*

Sella di cervo con cavoletti di Brussell 26,50 €

pure ' di sedano e gnocchi

*Hirschrücken (160g) / Malzbier / Rosenkohl / Selleriepüree / Gnocchi<sup>A,E,M,S,9</sup>*

*Saddle of venison (160 g) / malt beer / brussel sprout / celery purée / gnocchi*

## Dolce

### Dessert – Dessert

Sorbetto con frutta al rum	8,00 €
<i>Sorbet / winterliche Rumfrüchte <sup>10,11</sup></i>	
<i>Sorbet / Rum pot fruits</i>	
Cannoli con muss di cioccolato bianca	8,50 €
frutta di ananase mele	
<i>Cannoli / Weißes Schokoladenmousse / Ananas-Carpaccio / Apfelnocke <sup>A,E,N,7,10,11</sup></i>	
<i>Cannoli / white chocolate mousse / pineapple carpaccio / apple cream</i>	
Tiramisu ´di castagne con prugne marinate	9,00 €
<i>Kastanien-Tiramisu / Eingelegten Zwetschgen <sup>A,E,M,9,10,11</sup></i>	
<i>Chestnuts tiramisu / pickled plums</i>	
Tronco di panettone con gelato alle noce	10,50 €
kumquat ( mandarino cinese ) e noce caramellizzate	
<i>Baumkuchen / Haselnusseis / Eingeweckte Kumquats /</i>	
<i>Karamellisierte Nüsse <sup>A,E,M,9,N</sup></i>	
<i>Baumkuchen / hazelnut ice cream / preserved kumquats / caramelized nuts</i>	