

IL RISTORANTE

Unsere Empfehlung

Sergio Rosé Mionetto Prosecco 0,1l € 12,00

Weißwein

22er Otto Muri, Fiano DOCG 0,75l € 46,50
Colazzi Toscana

Rosé Wein

23er CEREJA LANGHE DOC ROSATO 0,75l € 39,00
Azienda Caretta, Langhe Pimonte

Rotwein

20er Cabernet - Merlot Riserva 0,75l € 68,00
Tenuta St. Michel- Eppan, Sant Valentin

Ribollita con croton e crema di parmigiano € 12,50

Toskanische Gemüsesuppe mit Croutons
und Parmesancreme

**Formaggio di capra su Panne Tostato, pera cotta
In vino rosso e mirtilli in salsa al Marsala** €21,50

Eine Scheibe Ziegen-käse auf einer gerosteten
Brotscheibe mit ½ Birne in Rotwein gekocht
dazu Blaubeeren in Marsala-soße

**Poke di Salmone marinato su insalata di finocchio
con mela verde in salsa aneto e miele** € 22,50

Marinierter Lachs-Praline auf Fenchel-salat
Mit Streifen von grünen Äpfel in Dill-Honig-Dressing

Tataki di tonno su carpaccio di barbabietola € 22,50
Thunfischscheiben auf Rote-Bete Carpaccio

**Orecchiette alla Romana, salsiccia, pomodorini
freschi e mozzarella di bufala** € 24,50

Orecchiette alla Romana mit Friesacher Salsiccia und
einer Scheibe Büffelmozzarella

Spaghetti alla Carbonara con tartufo € 32,00

Spaghetti Carbonara mit Trüffeln

Spaghetti alla vongole € 29,00

Spaghetti mit Herzmuscheln in Weißwein Soße
u. Knoblauch

**Risotto ai porri con capesante grigliate e
bottarga di Muggine** € 29,50

Lauch Risotto mit gegrillten Jakobsmuscheln und
Meeräschen- Bottarga

Fegato di vitello alla veneziana € 32,50

Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln gebraten, in
Weißweinsoße

**Foie gras su Filetto di manzo al Porto
e mele verde** € 62,00

Gebratene Gänsestopfleber auf gegrillten Rinderfilet
in Portweinsoße mit gewürfelten grünen Äpfeln

**Petto d'Anatra con Salse all'arancia,
Mirtilli al Marsala e Olio alle erbe** € 32,50

Entenbrustfilet in Orangensoße, Heidelbeeren in
Marsala und Kräuter Öl

Nodino al burro e salvia € 46,50

Milchkalbskotelette vom Grill und dann in Butter
und Salbei geschwenkt

IL RISTORANTE

Zuppe - Suppen

Crema di pomodoro € 9,50
Tomatencremesuppe

Antipasti – Vorspeisen

Bruschette all' Italiana € 9,50
geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten

Alici marinate € 19,00
marinierte Sardellenfilets

Vitello tonnato € 21,50
Dünne Kalbfleischscheiben mit einer
Thunfischcreme und Kapern

Carpaccio di manzo e rucola € 21,50
Hauchdünne Rinderfiletscheibe mit Rucola
und Parmesan

Insalata di Rucola con parmigiano e pomodori € 13,50
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan

**Vaschette di mozzarella e verdure
con crostini al basilico** € 18,50
Mozzarella mit Gemüsebrunoise aus der Pfanne

Capesante gratinate € 24,50
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebeln
und Spargel

Paste – Nudeln

Spaghetti aglio, olio e Peperoncino € 19,50
Spaghetti in Knoblauch und
Olivenöl mit Peperoncino und Petersilie

Penne all' arrabbiata € 19,50
Penne in fruchtiger Tomatensoße
mit Knoblauch, Peperoncino und Petersilie

Farfalle alla fiorentina € 26,50
Schmetterlingsnudeln mit Hackfleischsoße,
Spinat und Mozzarella mit Sahne abgerundet *1

Lasagne al forno € 26,50
Nudelauflauf mit Hackfleischsoße *1

Lasagne Vegetariana al forno € 26,50
Vegetarische Nudelauflauf *1

IL RISTORANTE

Carne – Fleischgerichte

Scaloppina di Vitello al Marsala € 36,50
Kalbsrückenscheiben in Marsalasweinsud

**Carrè d'agnello con crosta di Noci e Burro
su crema di Cannellini al Timo** € 39,50
Lammcarre mit Walnuss-Butterkruste auf
einer creme aus Cannellinibohnen mit Thymian

Filetto di manzo al Barolo € 46,00
Rinderfilet vom Grill in Barolosoße

Pesce – Fischgerichte

Filetto di branzino su crema di spinaci € 34,00
Wolfsbarschfilet vom Grill auf Spinatcreme

**Filetto di Tilapia alla mediterranea in
crosta su crema Scalogno al vino bianco** € 36,50
Bunt Barschfilet in Kruste auf
Schalotten -Weißwein-Creme

**Gamberoni alla griglia su crema di ceci e olio
Alle erbe** € 35,50
Gegrillte Riesengarnelen auf Kichererbsencreme
und kräuteröl

**Alle aufgeführten Fisch- und Fleischgerichte
werden mit der Tagesbeilage serviert**

Dolce – Dessert

Tartufo nero o bianco € 9,50

Tiramisù € 12,50

Panna cotta € 12,50

Gelato misto € 7,50

Cassata siciliana € 9,50

Soufflé al cioccolato € 12,50

Dolce misto € 14,50

Formaggi misti € 18,00

*1 Käse mit Beta-Karotin und Natriumnitrat
Karotin und Natriumnitrat