

Wochenkarte

Antipasti

Gambero in Tempura 16,50
Rotgarnelen im Teigmantel mit Avocado Mousse und marinierte Kumquat

Tortina di Porcini 14,50
Frisches Steinpilztörtchen auf Parmesan Fondue

Zuppa

Zuppa di Lenticchie con Pancetta 7,50
Linsensuppe mit gebratenen Speck

Pasta

Tortelli di Salmone 15,50
Hausgemachte Tortelli mit feiner Lachsfüllung auf Rote Bete – Mohn Creme

Gnocchi di Patate con Ragu di Vitello 16,50
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit feinem Kalbs Ragout und Granatapfel

Pesce

Filetto di Skrei 25,50
Filet von frischem Winter Kabeljau in Olivenkruste (Wildfang), serviert mit Wildbrokkoli auf Schwarzwurzel Creme

Orata alla Griglia 20,50
Frische Dorade im Ganzen vom Grill, serviert mit Spinat und Kartoffeln

Carne

Stinco D' Agnello 22,50
Geschmorte Lammhaxe in eigener Jus , serviert mit Grünkohl und gebratenen Topinambur Gemüse

Filetto di Manzo 28,50
Rosa gebratenes feines Rinderfilet an Madeira Foie Gras Sauce, serviert mit Radicchio Trevisiano und Kartoffel Rosmarin Püree

Pizza

con Ricotta Fresca e Scarola, Cigliegina e Speck Tirolese 14,50
Holzofenpizza(ohne- Tomatensauce und Mozzarella) mit feiner Büffel Ricottacreme, frische Endivie, Südtiroler Speck und gelbe Kirschtomaten

Dolce

Mousse di Cioccolato Bianco e Nocciole con Cialda al Miele 7,50
Weisse Schokolade Haselnuss Mousse mit Honigkruste

Gemischte Käseplatte (1 Person) 8,50

Holunderschorle mit Minze und Limette 0,4 l 3,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien – oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltene allergene Zutaten.