

Wochenkarte

Antipasti

Carpaccio di Tonno 16,50

Feines Carpaccio vom Thunfisch mit Schwarzwurzel und rosa Pfeffer an Zitrusfrüchtedressing

Flan di Zucca 15,50

Hausgemachter Kürbis Flan mit sautierten Austerpilzen und Bianchetto Trüffel

Zuppa

Crema di Piselli 8,50

Erbsencreme Suppe mit Jakobsmuschel

Pasta

Cannelloni di Arrosto di Manzo 15,50

Hausgemachte Cannelloni mit feiner Rinderbraten - Lauch Füllung und Rotweinreduktion

Spaghetti Fatti in Casa al Ragù di Seppia 16,50

Hausgemachte Spaghetti mit Tintenfisch Ragout und grünen Bohnen

Pesce

Sogliola alla Griglia 26,50

Frische Seezunge im Ganzen vom Grill, serviert mit Blattspinat und pochierten Kartoffeln

Filetto di Sarago 24,50

Frisches Filet von der Geißbrasse, dazu Risotto mit Liebstock (Kräuter) und weißem Spargel

Carne

Petto D' Anatra 22,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust, serviert mit Wirsing und Himbeeren an Calvados Sauce

Filetto di Bufalo 27,50

Rosa gebratenes Büffelsteak dazu Kräuterbutter (aus Büffelmilch) , serviert mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln

Pizza

Pizza Bianca con Speck Tirolese, Datterini Marinati e Asparagi Verdi 14,50

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit Südtiroler Speck, marinierten Datteltomaten und grünem Spargel

Dolce

Tortino di Pere su Salsa Vaniglia 7,50

Hausgemachtes Birnentörtchen mit Vanillesauce

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.