

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Carpaccio di Tonno Rosso Classico** 16,50

Feine Carpaccio vom Thunfisch (Sashimi) mit Kapern und Oliven

**Sfogliatina Fiori di Zucchina** 14,50

Törtchen vom Blätterteig mit Zucchiniblüten auf feiner Brie Creme

## Zuppa

**Gazpacho di Pomodori Sanmarzano** 8,50

Gazpacho von frischen Sanmarzano Tomaten mit Baby Büffelmozzarella und Basilikum Croutons

## Pasta

**Tortelli di Scamorza su Crema di Carciofi** 17,50

Hausgemachte Tortelli mit Scamorza Füllung auf Artischockencreme und getrockneten Tomaten Pesto

**Gnocchi di Patate al Ragù D' Oca e Mele** 15,50

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Gänse Ragout und karamellisierten Apfel

## Pesce

**Orata alla Griglia** 22,50

Frische Dorade im Ganzen vom Grill, serviert mit Spinat und Kartoffeln

**Filetto di Cernia** 25,50

Filet vom frischen Zackenbarsch, serviert mit Steinpilzen und violetter Kartoffelcreme

## Carne

**Schiava di Vitello in Crosta di Pecorino** 24,50

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pecorinokruste, serviert mit Löwenzahn und Kartoffeln

**Entrecôte alla Griglia** 22,50

Rosa gebratenes argentinisches Entrecôte vom Grill, serviert mit frischen Pfifferlingen und Petersilienwurzel

## Pizza

**Pizza Bianca con Funghi Porcini, Speck Tirolese e Stracciatella** 17,50

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit frischen Steinpilzen, Südtiroler Speck und Stracciatella

## Dolce

**Gelato al Cocco su Macedonia Tropicale** 7,50

Hausgemachtes Kokos Eis mit exotischen Früchten

**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.