

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

Unsere Antipasti

*1/2 porz.

MISTICANZA D'INSALATE ESTIVE ALL'OLIO E LIMONE CON PESCI D'ACQUA DOLCE SCOTTATI

Frischer Sommersalat an Öl und Zitrone

mit einer Variation von sautierten Süßwasserfischen

16.--

20.--

CESTELLO DI PARMIGIANO E CIPOLLE ROSSE CON MELANGE DI FUNGHI TRIFOLATI

Ein Korb aus Parmesan und roten Zwiebeln

mit einer Melange von Pilzen

16.--

20.--

FINISSIME DI VITELLO (CH) TIEPIDO AL TARTUFO NERO ESTIVO

Lauwarmes Kalbscarpaccio (CH) mit schwarzem Sommer-Trüffel

24.--

28.--

CAPESANTE MARINATE AL LIME E GINGER, GAMBERO AL SESAMO, GERMOGLI DI ALPHA ALPHA E OLIO AL BERGAMOTTO

Jakobsmuscheln mariniert mit Limetten und Ingwer, Sesamgarnele,
Alpha-Alpha Sprossen und Bergamotte-Öl

24.--

SCELTA D'INSALATE DAL BUFFET

Auswahl von unserem Salatbuffet

9.50

BUFFET DI ANTIPASTI

Vorspeisen-Buffer

16.--

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Unsere Vorspeisen und Suppen

*1/2 porz.

**RAVIOLONE CON RIPIENO DI PATATE E FAGIOLINI
AL PESTO DI ZUCCHINE E PINOLI TOSTATI**
„Raviolone“ gefüllt mit Kartoffeln und grünen Bohnen
an Zucchini-Pesto Sauce und gerösteten Pinienkernen 24.--

**TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA
CON GAMBERI E LIMONE CANDITO**
Dünne Bandnudeln an schwarzem Tintenfisch 20.--
mit Garnelen und kandierten Zitronen 26.--

**CANNELLONI DI CREPÉS ALLA RICOTTA DI PECORA
CON ERBETTE FRESCHE**
Pfannkuchen Cannelloni gefüllt mit Schafskäse 16.--
und frischen Kräutern 20.—

**RISOTTO MANTECATO ALLA CRESCENZA E BASILICO
CON POMODORO FRESCO**
Risotto mit Crescenza-Käse, Basilikum und frischen Tomaten 24.--

ZUPPA DEL GIORNO
Tagessuppe 9.50

* **TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA**

* Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht

LE DELIZIE DI MARE Die Köstlichkeiten aus dem Meer

TAGLIATA DI TONNO ROSSO, CARPACCIO DI ZUCCHINE ALL'ORIGANO E VINAIGRETTE ALLE VERDURE Tranche von rotem Thunfisch und Zucchini Carpaccio mit Origano an einer Gemüsevinaigrette	50.--
ASTICE E CHAMPIGNONS GRATINATI CON CREMA AI CROSTACEI RISO VENERE Hummer und Champignons mit Krustentiersauce gratinierter Venere Reis	58.--
GRIGLIATA MISTA DI MARE CON VERDURE E PATATE GRIGLIATE Eine Auswahl von Meeresfisch vom Grill mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln	58.--
LAVARELLO SPINATO COTTO AL FORNO PASSATA DI MELANZANE E TORTINO DI PATATE ALLE ERBE Felchenroulade im Ofen gebraten, passierte Auberginen und Kartoffeltörtchen mit Kräutern	46.--

LE NOSTRE CARNI Unsere Fleischgerichte

CARRE D'AGNELLO (AUS) ARROSTO CON JUS AL TIMO GUARNIZIONE ALL'ANTICA (min. 2 pers.) Gebratenes Lammkarree (AUS) mit Thymianjus und Beilagen nach traditioneller Art (min 2 pers.)	90.--
FILETTO DI MANZO (CH) CON GLASSA AL PORTO E SULTANINA Rindsfilet (CH) mit einer Portweinsauce und Sultaninen	54.--
MILLEFOGLI DI FILETTO DI VITELLO (CH) E FEGATO D'ANATRA (HUN) CON PESCHE CAMELLATE ALL'ACETO DI MELE "Mille Feuille" von Kalbsfilet (CH) und Entenleber (HUN) mit in Apfelessig karamellisierten Pfirsichen	58.--
GALLETTO ALLA "DIAVOLA" (FR) CON VERDURE GRIGLIATE E PATATINE AL ROSMARINO Hähnchen nach Teufels-Art (FR) mit gegrilltem Gemüse und neuen Kartoffeln an Rosmarin	40.--

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

Unsere Desserts

CILIEGIE FLAMBATE AL KIRSCH CON SCHIUMA ALLE FAVE DI TONKA
In Kirsch flambierte Kirschen mit Tonkabohnen-Schaum 11.--

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE E PISTACCHI
CON SORBETTO ALL'ARANCIO E PEPERONCINO
Bitter-Schokoladenmousse mit Pistazien,
Orangensorbet und Peperoncino 12.--

SEMIFREDDO AL CAMELLO E CROCCANTE, SALSA MOU AL CAFFE
Karamel-Krokant-Halbgefrorenes mit Moccasauce 12.--

MOSAICO DI FRUTTI DI BOSCO
CON GELATO ALLO YOGURT IN CIALDA AL CACAO
Waldbeeren-Mosaik mit Jogurt Eis in einer Kakaowaffel 13.--

GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA)
Eis und Sorbets nach Ihrem Geschmack (pro Kugel) 3.30
Sorbets: Zitrone, Cassis, Ananas, Erdbeer und grüner Apfel
Eis: Stracciatella, Schokolade, Vanille, Kaffee,
Zimt, Haselnuss, Pistazien

Il nostro Chef di cucina, **Signor Alberto Agosti** e
Signor Antonio Mantarro, Chef de Service, con i loro collaboratori
Vi augurano una piacevole serata e buon appetito!

Unser Küchenchef, **Herr Alberto Agosti** und
Herr Antonio Mantarro, Chef de Service, mit ihren Brigaden
wünschen Ihnen einen angenehmen Abend
und guten Appetit!

I piatti sono serviti dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 21:30
Unsere Karte ist von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 19:00 bis 21:30 Uhr gültig
Prezzi IVA inclusa / Preise inklusive MwSt