

VORSPEISEN

INSALATA ESTIVA SOMMER SALAT	12,00
FORMAGGIO CAPRINO / POMODORI CONFIT ZIEGENKÄSE / GEGART TOMATENCONFIT	14,00
TONNO ROSSO / PAPAYA / CAROTE / MANDORLE / SALSA JOGHURT ROTETHUNFISCH / PAPAYA / KAROTTE / MANDELN / JOGHURT	24,00
CAPELANTE / ZUPPA FREDDA DI VERDURE / SPUMA AL MASCARPONE JAKOBSMUSCHELN / GAZPACHO / MASCARPONE SCHAUM	22,00
POLIPO ARROSTITO / ROSTI DI PATATE / SALSA VERDE PULPO VOM GRILL / KARTOFFELN-RÖSTI / GRÜNE SAUCE	24,00
GIRELLO VITELLO / SALSA TONNATA KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	22,00
ANIMELLE DI VITELLO / FAGIOLI CANNELLINI ALLA TOSCANA KALBSBRIES / CANNELLINI BOHNEN	18,00
CARPACCIO DI MANZO / FUNGHI MISTI / PARMIGLIANO RINDERFILET-CARPACCIO / PILZEN VARIATION / PARMESAN KÄSE	22,00

NUDELGERICHTE

SPAGHETTI VONGOLE VERACI SPAGHETTI / VENUSMUSCHELN	21,00
RAVIOLI DI MELANZANE / SALSA AL POMODORO / BURRATA AUBERGINEN RAVIOLI / TOMATEN SAUCE / BURRATA	19,00
FETTUCCHINE / FUNGHI PORCINI BANDNUDELN / FRISCHE STEINPILZE	19,00

HAUPTSPEISEN

FILETTO DI CODA DI ROSPO / POMODORO MEDITERRANEO / CAVOLFIORE PASTELLATO SEETEUFELFILET / MEDITERRANE TOMATEN / BLUMENKOHLE TEMPURA	36,00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA / SPINACI / PATATE SEEZUNGE VOM GRILL / SPINAT / KARTOFFELN	39,00
ARROSTO DI VITELLO / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN	36,00
SELLA DI CAPRIOLO / CAVOLO BIANCO / GNOCCHI DI PATATE DOLCE REHRÜCKEN / SPITZKOHLE / GNOCCHI AUS SÜSSE KARTOFFELN	39,00
COSTATA DI VITELLO TIROLLESE / ASPARAGI BIANCHI / GRATIN DI PATATA TIROLER KALBSKOTELETT / WEISSE SPARGEL / KARTOFFELGRATIN	36,00
BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE FÄRSE-ROASTBEEF DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN FÜR ZWEI PERS. p.P. 39,00 am Tisch tranchiert	

4 Gänge Degustations Menü

Wir servieren unser Menü nur Tischweise

*SALUTO DALLA CUCINA
GRÜß AUS DER KÜCHE*

*CAPELANTE / ZUPPA FREDDA DI VERDURE / SPUMA AL MASCARPONE
JAKOBSMUSCHELN / GAZPACHO / MASCARPONE SCHAUM*

2020 Rosé Trevenezie * *Vigneti Pasqua* • Verona

*TAGLIOLINI / TARTUFO ESTIVO
DÜNNE BANDNUDELN / SOMMER TRÜFFEL*

2018 Pinot Bianco Quintessenz ** *Kellerei Kaltern* • Caldaro

*ARROSTO DI VITELLO / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE
GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN*

2017 Etna Rosso * *Giovanni Rosso* • Castiglione di Sicilia

*TORTA DI CILIEGIE / GELATO / PANNA
KIRSCHKUCHEN / VANILLE EIS / SAHNE*

2021 Moscato d' Asti * Az. Agr. *Einaudi* • Dogliani / Piemonte

4 Gänge Menü 75 € pro Person

Optional

*Abbinamento vino al calice quattro etichette
Weinreise mit vier Etiketten 0,1l € 32*

* Ausgebaut in Edelstahltanks ** Ausgebaut im Barrique Fass *** Ausgebaut im großen Holzfass