

VORSPEISEN

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 / PATATE / SALSA VERDE PULPO VOM GRILL / KARTOFFELN / GRÜNE SAUCE	24,00
GIRELLO VITELLO / SALSA TONNATA KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	18,00
ANIMELLE DI VITELLO / CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI KALBSBRIES / CANNELLINI-BOHNEN-CREME	22,00
CARPACCIO DI MANZO / FUNGHI MISTI / PARMIGGIANO RINDERFILET-CARPACCIO / PILZEN VARIATION / PARMESAN KÄSE	22,00

NUDELGERICHTE

SPAGHETTI VONGOLE VERACI SPAGHETTI / VENUSMUSCHELN	22,00
RAVIOLI DI BURRATA / TARTUFO ESTIVO RAVIOLI BURRATA FÜLLUNG / SOMMER TRÜFFEL	22,00
FETTUCCHINE / FUNGHI CANTARELLI BANDNUDELN / FRISCHE PFIFFERLINGEN	19,00

HAUPTSPESIEN

FILETTO DI RAZZA / POMODORO MEDITERRANEO / VERDURE ROCHENFILET / MEDITERRANE TOMATEN / GEMÜSE	36,00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA / SPINACI / PATATE GANZE SEEZUNGE VOM GRILL / SPINAT / KARTOFFELN am Tisch filetiert	42,00
ARROSTO DI VITELLO / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE / KARTOFFELGRATIN	36,00
CARRE DI AGNELLO / FAGIOLINI VERDI / PATATE ROSMARINO LAMMKARRÉ KRÄUTER / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL	36,00
COSTATA DI VITELLO TIROLLESE / CAVOLO BIANCO / GRATEN DI PATATA TIROLER KALBSKOTELETT / WEISSE KOHL / KARTOFFELLGRATIN	36,00
BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE FÄRSE-ROASTBEEF DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELLGRATIN 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*

*SALMONE SCOZZESE / CETRIOLO / AVOCADO
SCHOTTLAND-LACHSFILET GEBEIZT / GURKEN / AVOCADO*

2021 Rosé Calafuria * *Tormaresca* • Salento

*RAVIOLI DI BURRATA / TARTUFO ESTIVO
RAVIOLI BURRATA FÜLLUNG / SOMMER TRÜFFEL*

2020 Chardonnay Sanct Valentin ** *St. Michael-Eppan* • Appiano

*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 / EIS / SAHNE*

4 Gänge Menü 75 € pro Person

Optional

Abbinamento vino al calice 3 etichette
Weinreise mit 3 Etiketten 0,1l € 24

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

Liste der Allergene

1 Weizen | 2 Dinkel | 3 Roggen | 4 Gerste | 5 Hafer | 6 Krebstiere | 7 Eier | 8 Fisch | 9 Erdnüsse | 10 Sojabohnen | 11 Milch / Laktose | 12 Mandeln | 13 Haselnüsse | 14 Cashewnüsse
15 Walnüsse | 16 Pistazie | 17 Sellerie | 18 Senf | 19 Sesamsamen | 20 Schwefeldioxid/Sulfite | 21 Lupinen | 22 Weichtiere