

VORSPEISEN

PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	18,00
FUNGI PORCINI ALLA GRIGLIA / CIPOLLA DI TROPEA STEINPILZE VOM GRILL / ZWIEBELN AUS TROPEA "	22,00
POLIPO ARROSTITO / PATATE / SALSA VERDE PULPO VOM GRILL / KARTOFFELN / GRÜNE SAUCE	22,00
TRIGLIA DI SCOGLIO / ZUCCA HOKAIDO STREIFENBARBEN / HOKAIDO KÜRBIS	22,00
VITELLO TONNATO KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
ANIMELLE DI VITELLO / POLENTA / FUNGO GELONE KALBSBRIES / POLENTA / AUSTERNSEITLINGE-PILZE	22,00

NUDELGERICHTE

TAGLIOLINI / TARTUFO ESTIVO DÜNNE NUDELN / SOMMER TRÜFFEL	22,00
RISOTTO / RAPA ROSSA / SPUMA AL GORGONZOLA / NOCI RISOTTO / ROTE-BEETEN / GORGONZOLA SCHAUM / WALNÜSSE	19,00
RAVIOLI DI BURRATA / FINFERLI / MANDORLE RAVIOLI BURRATA FÜLLUNG / PFIFFERLINGEN / MANDELN	19,00
GNOCCHI / ZUCCA / AMARETTI HAUSGEMACHTE GNOCCHI / KÜRBIS / AMARETTI	19,00

HAUPTSPEISEN

CODA DI ROSPO / POMODORO MEDITERRANEO / VERDURE SEETEUFELFILET / MEDITERRANE TOMATEN / GEMÜSE	32,00
SPIGOLA AL FORNO PER DUE PERSONE / SPINACI / PATATE GANZE WOLFSBARSCH FÜR ZWEI PERS. / SPINAT / KARTOFFELN am Tisch filetiert	p.P. 32,50
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. am Tisch tranchiert	p.P. 39,00

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 (Puglia)

*TAGLIOLINI / TARTUFO ESTIVO
DÜNNE NUDELN / SOMMER TRÜFFEL*

2020 Chardonnay · Sanct Valentin ** *St. Michael-Eppan* · Appiano (Alto Adige)

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

2016 Montecucco Riserva · Sangiovese * *Trottolo* · Castel del Piano (Toscana)

*PANNA COTTA / LAMPONI
PANNA COTTA / HIMBEEREN*

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