

## VORSPEISEN

ASPARAGI BIANCHI / UOVO / TARTUFO DI STAGINE WEISSER SPARGEL / FREILAND EI / SEASON TRÜFFEL	24,00
PARMIGIANA DI MELANZANE / ZUCCHINE AUBERGINEN-AUFLAUF / ZUCCHINI	18,00
POLIPO ARROSTITO / SALSA ALLA MENTA / PATATE GEBRATENER OKTOPUS / MINZSAUCE / KARTOFFELN	24,00
SARDE FRITTE / FINOCCHI E CETRIOLI GEBRATENE SARDINEN QFSP / FENCHEL-GURKEN-SALAT	18,00
VITELLO TONNATO KALBSFLEISCH IN SCHEIBEN / THUNFISCHSAUCE	18,00
ANIMELLE DI VITELLO / CARCIOFI KALBSBRIES / ARTISCHOCKEN	24,00

## NUDELGERICHTE

RAVIOLI DI BURRATA / ASPARAGI VERDI HAUSGEMACHTE BURRATA RAVIOLI / GRÜNER SPARGEL	22,00
SPAGHETTI / VONGOLE VERACE / POMODORO CONFIT SPAGHETTI / HERZMUSCHELN / TOMATEN-KONFIT	22,00
TAGLIOLINI / TARTUFO DI STAGIONE DÜNNE NUDELN / SEASON TRÜFFEL	26,00

## HAUPTSPEISEN

FILETTO DI IPOGLOSSO BIANCO / SALSA AL LIMONE / ASPARAGI VERDI / PATATE WEISSE HEILBUTT / ZITRONENSAUCE / GRÜNER SPARGEL / KARTOFFELN	42,00
SPIGOLA INTERA AL FORNO / VARIAZIONE DI VERDURE / PATATE WOLFSBARSCH / GEMÜSEVARIATION / KARTOFFELN / FÜR ZWEI PERS. am Tisch filetiert	p.P.37,50
CARRE DI AGNELLO / FAGIOLINI / PATATE ROSMARINO / CIPOLLA DI TROPEA LAMMKARRÉ / GRÜNE BOHNEN / ROSMARINKARTOFFEL / ZWIEBEL AUS TROPEA	38,00
COSTATA DI VITELLO / CAVOLO BIANCO / GRATEN DI PATATE KALBSKOTELETT / WEIßER KOHL / KARTOFFELGRATIN	42,00
FILETTO DI MANZO / SALSA AL VINO ROSSO VERDURE / POLENTA RINDERFILET / ROTWEINSAUCE / GEMÜSE / POLENTA	44,00
BISTECCA DI MANZO GIOVANE DRY-AGED / VERDURE E PATATE RINDER-ENTRECOTE DRY-AGED / GEMÜSE / KARTOFFELGRATIN FÜR ZWEI PERS. am Tisch tranchiert	p.P. 42,00

## **4 Gänge Degustations Menü 85 € p.P.**

*Wir servieren unser Menü nur Tischweise*

*SALUTO DALLA CUCINA / GRÜß AUS DER KÜCHE*

\*\*\*\*\*

*SALMONE SCOZZESE MARINATO / ARANCE  
SCHOTTISCHER LACHS GEBEIZT / ORANGENFILETS*

2022 Pinot Bianco \* San Michael Eppan ( Alto Adige )

\*\*\*\*\*

*TAGLIOLINI / TARTUFO DI STAGIONE  
DÜNNE NUDELN / SEASON TRÜFFEL*

2021 Chardonnay Flora \*\* Cantina Girlan • ( Alto Adige )

\*\*\*\*\*

*CAPPELLO DEL PRETE / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE  
GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE  
KARTOFFELGRATIN*

2022 Rosso dei Notri • Tua Rita \*\*\* • ( Toscana )

\*\*\*\*\*

*PANNACOTTA / FRUTTI DI BOSCO  
PANNA COTTA / WALD BEEREN*

2021 Passito Lina • Stefano Antonucci \*\*\* • ( Marche )

\*\*\*

**Weinreise mit 3 Etiketten 0,1l € 26 / 4 Etiketten 36 €**

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

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO -  
TENUTA DONNA VITTORIA 0,5 L. 30 EURO**