

Antipasti

Bruschetta von der Kirschtomate – Basilikum – Stracciatella & Sardellen Bruschetta ai pomodorini – basilico – stracciatella & acciughe di Cantabrico	12,80
Tatar vom Thunfisch mit Avocado & Mango – knusprigen Tapioka Chips Tartara di tonno con avocado & mango – chips croccanti di tapioca	17,80
Roastbeef – Rucola – Parmesan - reduzierter Balsamico & Thymiansauce Roastbeef all'inglese – rucola – parmigiano - riduzione di balsamico & salsa al timo	15,80
Rindercarpaccio mit marinierten Pfifferlingen & Parmesancreme Carpaccio di manzo con funghi finferli marinati & fonduta di parmigiano	15,80

Warme Vorspeisen - primi

Speckknödel in der Suppe Canederli di Speck in brodo	8,90
Melanzane mit Tomaten & Parmesan überbacken Parmigiana di melanzane	12,80 - 15,30
Tagliolini Primavera mit Tomatensauce – Basilikum – Rucola & Burrata Tagliolini primavera con salsa di pomodoro – basilico – rucola & burrata	13,80 – 16,30
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Meeresfrüchten Gnocchi di patate fatti in casa ai frutti di mare	16,80 – 19,30
Miesmuscheln nach Matrosen Art & Knoblauchbrot Pepata di cozze & pane all'aglio	14,80
Tagliolini mit Pfifferlingen Tagliolini ai finferli	14,80 – 17,30
Bärlauch Ricottateigtaschen & Pfifferlingsragout Ravioli all'aglio orsino e ricotta & ragu' di finferli	15,80 – 18,30
Safran Risotto mit geschmorter Rindswange & Pfifferlingen Risotto alla milanese con cubetti di guancia di manzo & finferli	15,80 – 18,30
Diverse Nudelgerichte auf Anfrage Su richiesta diversi tipi di pasta	

vom Land & Meer – secondi

Tintenfisch vom Grill – Neue Kartoffeln – Bohnengemüse – Salsa Criolla Calamaro scottato – patate novelle – fagiolini & salsa criolla	21,80
Schweinefilet auf Selleriepüree mit Pfifferlingen & Pastinaken Chips Filetto di maiale su puré di sedano rapa con finferli & chips di pastinaca	20,80
Geröstl mit Speckkrautsalat Geröstl alla tirolese & cappuccio allo speck	19,80
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites & Preiselbeeren Bistecca alla milanese con patate fritte & mirtilli rossi	16,50
Kalbsrückensteak mit Selleriepüree – Pfifferlingen & Himbeersauce Sella di vitello con puré al sedano rapa – finferli trifolati & salsa ai lamponi	26,80
Entrecôte vom Angus (Uruguay) mit Parmesankruste & Saisons Gemüse & Kartoffel Entrecôte di manzo Angus in crosta al parmigiano & verdura di stagione e patate	27,80

Salate – dal giardino - insalatone

Burrata mit Kirschtomaten & Basilikumöl Burrata con pomodorini & olio di basilico	13,90
Marinierte Hühnerbrust auf knackigen Salaten Petto di pollo marinato su insaltona	15,90
Tomatensalat mit Zwiebelringen und Basilikum Insalata di pomodori con cipolla e basilico	6,00
Gemischter Salat Insalata mista	6,00
Speck-Krautsalat Insalata di capuccio allo speck	6,00
Brot / Pane / Bread extra	2,50