

Antipasti

Vorspeisen / Starters

Tartare di zucca

Tuorlo fritto e crema di Parmigiano Reggiano

Kürbis-Tartar mit frittiertem Eigelb und Parmesancreme

Pumpkin with fried egg yolk and Parmesancream

22

Carpaccio di Capriolo

Manto d'erbette al miele millefiori e nocciole tostate

Reh-Carpaccio im Honig-Kräuter-Mantel und gerösteten Haselnüssen

Deer-Carpaccio with herbs, honey and hazelnuts

29

Baccalà mantecato alla Veneziana

Trilogia di patate viola

Stockfischcreme nach venezianischer Art serviert mit violetten Kartoffeln

Salt Cod cream in the venetian style served with purple potatoes

24

«Tonno Vitellato»

Tonno Rosso, maionese all' acciuga e fondo di vitello

Roher Thunfisch an Kalbs-Jus und Sardellen-Mayonnaise

Tuna with a veal-sauce and anchovy-mayonnaise

29

Primi

Erste Gänge / First courses

Ravioli

Zucca, burro, salvia e papavero

Kürbis-Ravioli an Salbeibutter und Parmesan
Pumpkin-Ravioli with sage butter and Parmesan

24/ 28

Bigoli

Ragù d'anatra

Dicke Spaghetti mit Entenragout
Thick Spaghetti with duckragout

22 / 26

Linguine di Gragnano

Calamaretti e salsa al pane di segale

Pasta mit Calamaretti auf Roggenbrot Creme
Pasta with Calamaretti and rye bread creme

26 / 32

Risotto del giorno

Tagesrisotto
Daily Risotto

22/26

Secondi

Hauptgänge / Main courses

Filetto di manzo

Panatura al rafano, pastinaca

Rindsfilet mit einer Rettich-Kruste serviert mit Pastinakenpüree
Beeffilet with a radish-crust served with parsnippuree

52

Guancia di Vitello

Polenta rossa e timo

Kalbskopfbacken verfeinert mit Thymian serviert mit roter Polenta
Veal cheeks with thyme and red Polenta

46

Lombata di Cervo

Riduzione al vino rosso e mirtilli, polenta rossa

Hirschentrecôte an Rotweinsauce verfeinert mit Blaubeeren serviert mit roter Polenta
Deer-Entrecote with redwine-sauce, blueberries and red Polenta

49

Pesce del giorno

Tagesfisch
Daily fish

Tagespreis

Dolci

Nachspeisen / Desserts

Tiramisù

Classico

Löffelbiskuit, Ei, Mascarpone und Kaffee
Mascarpone / Egg / Coffee / Spoon biskuit

15

Zabaione

Al caffè con Bussolai

Weinschaumcreme mit Eigelb und Kaffeelikör serviert mit venezianischem Biskuit
Wine cream, egg yolks, sugar and coffee

16

Sgroppino

Sorbetto al limone e Prosecco

Trinkbereites Zitronesorbet verfeinert mit Prosecco
Lemon sorbet with Prosecco

14

Panna Cotta

Miele, cioccolato amaro e crumble di castagne

Sahne-Pudding mit Kakao und Kastanien-Crumble
Cream-Pudding with cacao and chestnuts-crumble

15