

Antipasti

Vorspeisen / Starters

Millefoglie di pane Carasau

*Faldenbrot mit Burrata und Tomaten serviert auf Eskariol-Creme
Flatbread with Burrata, tomatoes and escarole-salad-cream*

19

Crocchetta di Baccalà

*Stockfisch-Krokette auf Erbsen-Minze-Spiegel
Creamed baccala with a peas mint cream*

24

Carpaccio di Vitello alla Cipriani

*Kalbscarpaccio nach Ciprianis Art
Veal-Carpaccio in style of Cipriani*

29

Polipo tiepido con patate

*Lauwarmer Tintenfisch mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten, Peperoni und Oliven
Warm pulpo-salad with tomatoes, campsicum and olives*

26

Calamari fritti

*Frittierte Calamari
Fried Calamari*

22

Primi

Erste Gänge / First dish

Bigoli al torchio con ragù d'Anatra

Dicke Spaghetti mit Entenbolognese

Large Spaghetti with duck bolognese

22/26

Risotto del giorno

Tagesrisotto

Daily Risotto

22/28

Ravioli Robiola e Tartufo nero

Ravioli gefüllt mit Robiola-Käse, schwarzem Trüffel an Salbeibutter

Ravioli with Robiola-cheese, black truffle and sage butter

26 /32

Linguine con sugo ai Moscardini

Linguine mit Baby-Kraken an Tomatensauce

Linguine with octopus and tomatoes

24/29

Maccheroni al Tastasal

Pasta mit würzigem, gehacktem Schweinefleisch

Pasta with tasty pork meat

22/26

Secondi

Hauptgänge / Maincourse

Filetto di Manzo in manto di sfoglia

*Rindsfilet im Blätterteigmantel gefüllt mit Rohschinken und Pilzen
Tender loin in puff pastry with prosciutto and mushrooms*

62

Ossobuco di Vitello alla Milanese

*Kalbs-Ossobuco serviert mit Safranrisotto
Veal Ossobuco served with saffron risotto*

46

Fegato di Vitello alla Veneziana

*Kalbsleber an Zwiebeln, Butter und Salbei, serviert mit Polenta
Calf liver with oignons, butter and sage served with polenta*

36

Costellette d'Agnello in crosta d'erbette

*Lammracks in Kräuterkruste serviert mit Kartoffeln und Gemüse
Herb-crusted Lamrack served with potatoes and vegetables*

46

Pesce del giorno

*Tagesfisch
Daily fish*

Tagespreis

Dolci

Desserts

Tiramisù della casa

*Schichttorte mit Mascarpone, Ei, Kaffee und Löffelbiscuit
Tiramisù*

15

Zabaione al Marsala

*Weinschaumcreme mit Eigelb und Zucker
Egg yolks, sugar and a sweet marsala wine*

15

Bonet Piemontese

*Kakao-Flan mit Amaretti
Kakao-Pudding with Amaretti*

15

Sgroppino zenzero Bergamotto

*Ingwer-Bergamotte-Sorbet mit Prosecco trinkbereit serviert
Ginger-bergamot sorbet wth prosecco*

15

Gelato alla meringe con frutti di bosco tiepidi

*Meringe Eis mit lauwarmen Waldfrüchten
Meringue ice cream with warm red fruits*

15