

A N T I P A S T I  
VORSPEISE - APPETIZERS



Trilogia di bruschette:  
Pomodoro e basilico, crema al tartufo e provola,  
peperoni in agrodolce e olive

Bruschetta Trio:  
Tomaten, Provola und Trüffel  
und süß-saure Paprika

Bruschetta 3 ways:  
Tomatoes, provola and truffle  
and sweet and sour peppers

€ 10.00



Caprese rivisitata:  
Pomodoro concassé ripieno di mozzarella di bufala  
su crumble al basilico

Caprese Salat "Revisited":  
Concassé-Tomaten mit Büffelmozzarella-Stracciatella  
und Basilikumchlorophyll

Caprese revisited:  
concassé tomatoes with buffalo mozzarella stracciatella and  
basil chlorophyll.

€10.00



Uovo morbido cotto a bassa temperatura  
su crema di porro e patate, chips di porcini e polvere di  
guanciale croccante.

Niedrigtemperatur-gegartes weiches Ei auf Lauchcreme und  
Kartoffelchips aus Steinpilzen und knusprigem Guanciale-Pulver.

Soft-cooked egg at low temperature on leek cream with porcini potato  
chips and crispy guanciale powder

€ 11.00

Carpaccio di Lago:

Trota salmonata agli agrumi, Salmerino alla menta,  
Coregone marinato

See-Carpaccio:  
Zitrus-Lachsforelle, Minz-Saibling,  
mariniertes Renken

Lake Carpaccio:  
Citrus-marinated salmon trout, mint char,  
marinated whitefish

€12.00

Degustazione di salumi  
e formaggi italiani

Verkostung italienischer Aufschnitt- und Käsesorten  
Selection of Italian cold cuts and cheeses

€13.00

Fantasia dello Chef  
(minimo 2 persone)

Kreation unseres Küchenchefs  
(mindestens 2 Personen)

Chef's creation  
(at least 2 people)

€ 24.00

*P R I M I P I A T T I*  
ERSTE GERICHTE - FIRST DISHES

Spaghetto trafilato al bronzo BIO alla carbonara, con guanciale croccante e pepe rosa

Bio Bronze gezogene Spaghetti „Carbonara“ mit knusprigem Guanciale und rosa Pfeffer

Bio bronze- drawn spaghetti “carbonara” with crispy guanciale and pink pepper.

€ 14.00

- Ravioli ripieni di burrata, con funghi porcini saltati e pomodorini confit

Ravioli gefüllt mit Burrata, gebratenen Steinpilzen und confierten Kirschtomaten

Ravioli filled with burrata, with sautéed porcini mushrooms and cherry tomato confit

€ 15.00

Linguine agli Scampi, con pomodorini datterini gialli e rossi e zeste di limone

Linguine mit Langusten, gelben und roten Datteltomaten und Zitronenzesten

Linguine with scampi, yellow and red cherry tomatoes, and lemon zest

€ 15.00

Cannelloni gratinati al ragù di cinghiale e porcini saltati

Gratinierte Cannelloni mit Wildschweinragout und gebratenen Steinpilzen.

Baked cannelloni stuffed with wild boar ragout and sautéed porcini mushrooms

€ 15.00

Paccheri trafilati al bronzo, tonno scottato, salsa pomodori gialli, capperi e olive

Bronze gezogene Paccheri mit angebratenem Thunfisch, gelber Tomatensauce, Kapern und Oliven

Bronze-drawn paccheri with seared tuna, yellow tomato sauce, capers, and olives

€ 16.00

- Risotto Vongole veraci, Friarielli e bottarga di Muggine grattugiata. (minimo 2 persone)

Risotto mit echten Venusmuscheln, Stängelkohl (italienische Blattgemüse) und geriebener Meeräschen-Rogen. (mindēstens 2 Personen)

Risotto with true clams, Friarielli (Italian leafy green), and grated grey mullet roe. (at least 2 people)

€ 16.00

S E C O N D I P L A T T I  
HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

- ● Millefoglie di patate in doppia cottura,  
su crema al parmigiano e funghi porcini saltati  
Zweifach gebackene Kartoffel-Millefeuille auf Parmesansauce  
und gebratenen Steinpilzen  
Twice-cooked potato mille-feuille on Parmesan cream with  
sautéed porcini mushrooms  
€ 16.00
- Ombrina mediterranea Scottata al forno in gaspacho e  
insalatina dell'orto  
Im Ofen gebratene Mittelmeer-Umberfisch in Gazpacho  
mit Gartensalat  
Mediterranean umbrina oven-seared in gazpacho with a  
garden salad  
€ 18.00
- Trota salmonata  
in crosta di patata viola su crema di piselli  
e verdure julienne  
Lachsforelle in violetter Kartoffelkruste auf Erbsencreme  
und Julienne-Gemüse  
Salmon trout in purple potato crust on pea cream  
and julienne vegetables  
€ 18.00

Quaglia rosolata con burro di Malga  
aromatizzata alle erbe, con verdure di stagione

In Kräuterbutter geschwenkte Wachtel mit saisonalem Gemüse  
Quail sautéed in herb-infused butter with seasonal  
vegetables  
€ 18.00

● Tagliata di Manzo  
su fonduta di formaggio erborinato  
e giardiniera di verdure.

Tagliata vom Rind  
auf Blauschimmelkäse-Fondue  
und eingelegtem Gemüse.  
Beef tagliata on blue cheese fondue  
and pickled vegetables.

€ 19.00

● Costolette di cervo grigliate  
su purea di patate aromatizzate al tartufo nero.

Gegrillte Hirschkoteletts  
auf schwarzem Trüffelkartoffelpüree.  
Grilled venison ribs  
on black truffle-flavored potato puree.

€ 20.00

---

## D E S S E R T

Tiramisù secondo la tradizione italiana  
con base di cioccolato fondente

Tiramisu nach italienischer Tradition  
mit dunkler Schokoladenbasis

Tiramisu according to Italian tradition  
with a dark chocolate base

€ 6.00

Cheesecake ai frutti di bosco

Käsekuchen mit Waldfrüchten

Cheese Cake with Berries

€ 6.00

● Tortino al cioccolato con cuore morbido  
con crema al pistacchio

Schokoladentörtchen mit weichem Kern mit Pistaziencreme

Mini chocolate cake with soft heart with pistachio cream

€ 6.00

Semifreddo all'ananas con crumble alla menta

Ananas-Semifreddo mit Minz-Crumble

Pineapple semifreddo with mint crumble

€6.00

● Panna cotta alla vaniglia senza lattosio

Laktosefreie Vanille Panna Cotta

Lactose-free vanilla panna cotta

€6.00

Tartelletta alla crema

Crementörtchen

Cream tartlet

€6.00