

## Antipasti

Petto di vitello arrosto e marinato su lenticchie tiepide e aceto balsamico <i>Gebratene und marinierte Kalbsbrust auf lauwarmen Linsen mit Balsamicoessig</i>	€ 16,50
Crema brûlée di zucca con pioppini, pinoli, cipollotti e salsa di tartufo <i>Kürbis-Creme Brûlée mit Pappelpilzen, Pinienkernen, Frühlingzwiebeln und Trüffelsauce</i>	€ 15,50
Filetto di merluzzo fritto con melanzane gratinate e salsa di pomodoro, capperi e olive nere <i>Frittiertes Seehechtfilet mit gratinierten Auberginen, Tomatensauce, Kapern und schwarzen Oliven</i>	€ 16,00
Filetto di salmone scozzese al sale grosso su tartara di avocado, cetrioli e rape rosse con salsa di remoulade <i>Schottisches Lachsfilet im groben Meersalz auf Avocado-Gurken-rote Beete-Tatar mit Remouladensauce</i>	€ 16,50

## Zuppe

Zuppetta di pesce con timo, pomodoro fresco e crostone di pane <i>Edelfischsuppe mit Thymian, frischen Tomaten und gerösteter Brotscheibe</i>	€ 15,50
--	---------

## Primi Piatti

Ravioli di polenta, parmigiano e limette con ragù di maialino e finocchietto <i>Polenta-Parmesan-Limetten-Ravioli mit Spanferkelragout und wilden Fenchel</i>	€ 16,00
Maltagliati di olive con tonno fresco e affumicato e alghe <i>Oliven-Maltagliati mit rohen und geräucherten Thunfisch und Meeresalgen</i>	€ 16,50
Tagliatelle con noci, radicchio trevisano e schiuma di gorgonzola <i>Tagliatelle mit Walnüssen, Radicchio aus Treviso und Gorgonzolaschaum</i>	€ 15,00
Risotto con salsiccia, carciofi e rosmarino <i>Risotto mit Salsiccia, Artischocken und Rosmarin</i>	ab 2 Pers. á € 17,00



## Pesci

Filetto di branzino selvatico su spinaci con frutti di mare <i>Gebratenes Seewolffilet (Wildfang) auf Spinat mit Meeresfrüchten</i>	€ 29,50
Filetto di cappone e capesante su carciofi e radici nere stufate <i>Knurrhahnfilet und Jakobsmuscheln auf geschmorten Artischocken und Schwarzwurzeln</i>	€ 27,50
Sogliola francese alla griglia su verdure con olio d'oliva e limone <i>Gegrillte französische Seesunge auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	€ 31,50

## Carni

Schiena di cervo di Polting arrosto su gratin di patate e zucca <i>Gebratener Poltinger Hirschrücken auf Kartoffel-Kürbis-Gratin</i>	€ 29,50
Guance di vitello al forno con crostone di polenta e rosmarino <i>Kalbsbäckchen im Ofen gebraten mit Polentacrouton und Rosmarin</i>	€ 25,50
Petto d'anatra di Polting croccante su verza con speck e cranberry <i>Kross gebratene Poltinger Entenbrust auf Wirsing mit Speck und Cranberries</i>	€ 26,50

## Dolci

Terrina di cioccolato con schiuma e sorbetto di pera <i>Schokoladenterrine mit Schaum und Sorbet von der Birne</i>	€ 12,00
Semifreddo di panettone e torrone con mele cotogne fritte e miele <i>Parfait von Panettone und türkischem Honig mit frittierten Quitten und Honig</i>	€ 11,50
Sfogliatine di mandorle caramellate con mousse di mascarpone e castagne e gelato del giorno <i>Karamellisierte Mandelblätter mit Mascarpone-Maroni-Mousse und Tageseis</i>	€ 11,50
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 10,50



## **Lassen Sie sich von uns überraschen !**

*Unser Küchenchef Cosimo Ruggiero stellt für Sie*

*ein 4-Gänge-Überraschungsmenü*

*zum Preis von 59,50 € zusammen.*

*(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)*

\* \* \*

*Sie wollen eine korrespondierende Weinauswahl  
zu Ihrem Menü genießen?*

*Unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich sehr gerne.*

### **Hinweise für Allergiker:**

*Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.*

*Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.*

