

ANTIPASTI DI MARE

Tris di tartare – cape sante / gambero blu / tonno rosso € 24,-
Dreierlei Tartare "aus dem Meer – Jakobsmuschel / Blaue Garnele / Roter Thunfisch

Crudo di pesce à persona € 32,-
1 pz gambero rosso / 2 pz gambero blu / 1 scampo /
tartare di tonno rosso / tartare di gambero rosso / cape sante / Branzino
*Roher Meeresfrüchteteller - 1 rote + 2 blaue Garnelen / 1 Scampo /
Tartare vom roten Thunfisch / Tartare von der roten Garnele / Jakobsmuschel / Branzino*

Insalata russa scomposta con polpo
caperi / vinegrette alla senape / chips di riso al nero di seppia € 23,-
*Russischer Salat mit kurz angebratenem Tintenfisch / Kapern / Senfvinaigrette
Reischips nero di sepia*

Branzino marinato affumicato / uova di trota / mela verde / ricotta alle erbe € 23,-
Marinierter, geräucherter Wolfsbarsch / Forellenkaviar / grüner Apfel / Kräuterricotta

Gamberi in Tempura
con salsa con maionese agli agrumi e salsa piccante (6 pezzi) € 19,-
Garnelen im Tempurateig mit Kräutermaionaise und pikanter Sauce

ANTIPASTI DI MONTAGNA

Tartare di manzo - con maionese alla senape € 23,-
Beef Tartare mit Senfmayonnaise

**Carpaccio di Black Angus – spugna al prezzemolo / maionese alle erbe /
ricotta affumicata / anacardi** € 23,-
Carpaccio Black Angus – Petersilienschaum / Kräutermayonnaise / geräucherter Ricotta

PRIMI PIATTI DI MARE

Linguine alla scogliera in bianco / emulsione al prezzemolo € 28,-

Linguine Frutti di mare bianco mit Petersilenemulsion

Spaghetti crema di datterino bisque e gamberi rossi € 23,-

Tagliatelle mit einer Bisque von Datterini Tomaten und Roten Garnelen

PRIMI PIATTI DI MONTAGNA

Spaghetti alla carbonara di asparagi € 21,-

Spaghetti mit Spargelcarbonara

Raviolo di camoscio / variazione di topinambur / crema al kren € 23,-

Gamsravioli / Topinamburvariation / Krensauce

**Lasagnetta al salmone affumicato / crema di burrata, zucchine e datterini
con pane croccante mediterranea** € 23,-

*Lasagne mit geräuchertem Lachs / Creme von Burrata, Zucchini und Tomaten
mit knusprigem mediterranem Brot*

RISOTTI

Risotto bisque lampone con tartare di gambero rosso € 21,-

Risotto mit Himbeerbisque und Tartare von der roten Garnele

Risotto carciofi / crema al pecorino / lardo alle erbe scottato € 21,-

Artischockenrisotto mit Pecorinocrema und gebratener Kräuterspeck

SECONDI DI MARE

| | |
|---|---------------|
| Pescato del giorno - Branzino / Orate / Rombo al sale o al forno (per 100 g) con patate di rosmarino e verdure | € 8,- |
| <i>Frischfisch des Tages – Wolfsbarsch / Zackenbarsch / Steinbutt in der Salzkruste oder al forno</i> | |
| Code di gamberi giganti alla griglia con pane al burro aromatizzato all` aglio 1 porzione da 1 kg | € 64,- |
| 1 porzione da 250g | € 19,- |
| <i>Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchbaguette</i> | |
| Fritto misto Calamari e gamberi | € 23,- |
| <i>Frittierte Calamari und Garnelen</i> | |
| Calamari alla griglia con polenta morbida e crema di piselle | € 21,- |
| <i>Calamari vom Grill mit cremiger Polenta und Erbsencreme</i> | |
| Polpo alla griglia su polenta cremosa | € 26,- |
| <i>Gegrillter Oktopus auf cremiger Polenta</i> | |
| Tataki di tonno con crema di zucchine / crema di buffala / glace balsamico sesamo / tuille di polenta | € 29,- |
| <i>Filet vom roten Thunfisch / Creme vom Büffelmozzarella / Balsamicoglace / Polentatuile</i> | |

SECONDI DI MONTAGNA

| | |
|---|---------------|
| Tagliata di manzo con rucola e grana padano / glasse balsamico (200 g) | € 28,- |
| <i>Filetstreifen mit Rucola und gehobeltem Parmesan / Balsamicoessenz</i> | |
| Filetto di manzo (240 g) con fondo al tartufo nero e patate al forno | € 39,- |
| <i>Filetsteak (240 g) mit Trüffel Fond und Ofenkartoffeln</i> | |

DOLCI

| | |
|--|-------|
| Brownie / composta di fragola / gelato alla vaniglia <i>Schokoladenbrownie mit Erdbeerkompott und Vanilleeis</i> | € 9,- |
| Crema di pistacchio al sifone / panci Spagna al caffè <i>Pistaziencreme / Kaffeebiskuit / Pistazienkrokant</i> | € 8,- |
| Cremoso al dulce de leche / croccante di nocciola / aria al timolimo <i>Milchcreme mit Haselnusskrokant und Thymian-Zitronen-Schaum</i> | € 8,- |
| Gelato al cioccolato fondente / croccante al cacao amaro / cremoso cioccolato al latte e gel di albicocca <i>Eis aus dunkler Schokolade / Kakaokrokant / Milchschockocreme / Marillengelee</i> | € 8,- |
| Sfoglia decomposta / crema chantilly alla vaniglia / frutta fresca <i>Blättterteigkomposition mit Vanille-Chantilly Creme, frischem Obst und Mandelkrokant</i> | € 9,- |
| Tiramisù al pistacchio <i>Pistazientiramisù</i> | € 7,- |
| Sorbetto al limone <i>aggiunto con – als Zugabe mit Prosecco und / oder Wodka</i> | € 9,- |

Coperto / Gedeck € 4,50 à persona / pro Person

PROPOSTA DEL GIORNO

Uovo Cbt / spuma di asparagi / asparagi crudo / guanciaie croccante € 19,-
Pochiertes Ei mit Spargelschaum / roher Spargel / knuspriger Bauchspeck

Calamaro cbt / crema di asparagi / chips al nero di seppia € 24,-
Calamari su vide mit Spargelcreme und Tintenfischchips

Risotto sedano rapa / branzino affumicato / riduzione di branzino € 24,-
Sellerierisotto mit geräuchertem Wolfsbarsch / Wolfsbarschreduktion

Linguina con branzino e crema di asparagi € 28,-
Linguine mit Wolfsbarsch und Spargelcreme

**Salmone scottato / crema di asparagi / glasse balsamico
chips di riso al nero di seppia** € 28,-
Gebratener Lachs mit Spargelcreme / Balsamicoglace / Reis-Chips mit nero di seppia

AVVISO IMPORTANTE

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel **Regolamento 2011/1169/CE**, avvertiamo i signori clienti che tutti gli alimenti serviti in questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- crostacei e prodotti a base di crostacei
- uova e prodotti a base di uova
- pesce e prodotti a base di pesce
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
- frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
- sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO² totale
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Si precisa che, in ogni caso, a prescindere dagli ingredienti, ogni pietanza può contenere tracce di qualsiasi allergene presente nella lista.