

ANTIPASTI DI MARE

Tris di tartare – cape sante / gambero blu / tonno rosso € 23,-

Dreierlei Tartare "aus dem Meer – Jakobsmuschel / Blaue Garnele / Roter Thunfisch

Crudo di pesce à persona € 32,-

1 pz gambero rosso / 1 pz gambero blu / 1 scampo /

tartare di tonno rosso / tartare di gambero rosso / cape sante / Branzino

Roher Meeresfrüchteteller - 1 rote + 1 blaue Garnele1 / 1 Scampo /

Tartare vom roten Thunfisch / Tartare von der roten Garnele / Jakobsmuschel / Branzino

ANTIPASTI DI MONTAGNA

Tartare di manzo tartufato - con maionese alla senape € 21,-

Beef Tartare – getrüffelt und mit Senfmayonnaise

Black Angus marinato – maionese alle erbe, anacardi, ricotta affumicata € 21,-

Carpaccio vom Black Angus – Kräutermayonnaise, Cashewnüsse, geräucherter Ricotta

Polenta morbida con funghi porcini fonduta e tartufo nero € 19,-

Cremige Polenta mit feiner Steinpilzsauce und schwarzem Trüffel

Barbabietola con crema di kren e prezzemolo € 15,-

Rote Beete mit Krensauce und Petersilie

PRIMI PIATTI DI MARE

Polpo alla griglia con purea di patate alle erbe € 24,-
Gegrillter Oktopus mit Kräuterpüree

Tagliatelle con gamberi e datterini gialli / olive / caperi / pinoli € 21,-
Tagliatelle mit Garnelen und gelben Datterini / Oliven / Kapern / Pinienkerne

PRIMI PIATTI DI MONTAGNA

Lasagna ai funghi porcini, salsiccia e fonduta allo stravecchio € 21,-
Lasagne mit Steinpilzen und Salsiccia, Stravecchio-Crème

Tagliolini Carbonara Classico € 17,-
Spaghetti Carbonara mit Ei und krokantem Speck

RISOTTI

Risotto di zucca con tartare di gambero rosso € 19,-
Kürbisrisotto mit Garnelentartare

Risotto alla barbabietola e fonduta di gorgonzola € 19,-
Risotto von der Roten Rübe mit Gorgonzolacrème

SPECIALITÀ DELLA CASA

Gamberi in Tempura

con salsa con maionese agli agrumi (6 pezzi)

€ 18,-

Garnelen im Tempurateig mit Orangensauce

Code di gamberi giganti alla griglia con pane al burro aromatizzato all`aglio

1 porzione da 1 kg

€ 64,-

1 porzione da 250g

€ 18,-

Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchbaguette

SECONDI DI MARE

Pescato del giorno - Branzino / Orate / Rombo

al sale o al forno (per 100 g) con patate di rosmarino e verdure

€ 8,-

Frischfisch des Tages – Wolfsbarsch / Zackenbarsch / Steinbutt in der Salzkruste oder al forno

Calamari e gamberi fritti

€ 22,-

Frittierte Calamari und Garnelen

Calamari alla griglia con crema di piselli

€ 21,-

Calamari vom Grill mit Erbsencreme

Trancio di tonno rosso con crema di zucchine

€ 29,-

Filet vom roten Thunfisch mit Erbsencreme

SECONDI DI MONTAGNA

Tagliata di manzo con crema di sedano rapa (200 g) € 26,-
Filetstreifen mit Selleriecreme, gehobelem Parmesan und Balsamicoglassè

Filetto di manzo (240 g) con fondo al tartufo nero e patate al forno € 36,-
Filetsteak (240 g) mit Trüffelfond und Ofenkartoffeln

DOLCI

Brownie / composta di mele e cannella / gelato alla vaniglia € 7,-
Schokoladenbrownie mit Apfelmousse und Vanilleeis

Tiramisù alla cannella al sifone € 7,-
Zimt-Tiramisùcreme

Crema catalana € 7,-
Crème brûlée

Profitterol € 7,-

Gelato alla vaniglia con crema pistacchio € 7,-
Vanilleeis mit Pistaziencreme

Sorbetto al limone € 7,-
*aggiunto con – als Zugabe mit **Prosecco und / oder Wodka*** € 4,-

Coperto / Gedeck € 3,50 à persona / pro Person

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.