

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Budino salato al Parmigiano Reggiano e Scalogni caramellati

Herzhafter Parmesanpudding und karamellisierten Schalotten
Savoury Parmesan pudding and caramelized shallots

Tentacoli di polpo grigliati con chutney di Melograno su crema di Pastinaca

Gegrillte Tintenfisch Tentakel mit Granatapfel-Chutney auf Pastinakencreme
Grilled octopus tentacles with pomegranate chutney on parsnip cream

Carpaccio di manzo di Garronese Veneta con insalatina croccante, maionese di Mele e cialde di Pane croccante

Rindercarpaccio mit knusprigem Salat, Apfelmayonnaise und knusprigen Brotwaffeln
Beef carpaccio with crispy salad, apple mayonnaise and crispy bread wafers

PRIMI

Gnocchi di Zucca con Provola affumicata e tartare di Gamberi

Kürbisgnocchi mit geräuchertem Provola-Käse und Garnelentartar
Pumpkin gnocchi with smoked provola cheese and prawn tartare

Bigoli al ragù d'Anatra al profumo di Timo e riduzione del suo fondo

Bigoli mit Entenragout, aromatisiert mit Thymian und Sauce Reduktion
Bigoli with duck ragout, flavored with thyme and reduction of its sauce

Maccheroncini al pesto di Aglio orsino e Burrata

Maccheroncini mit Bärlauchpesto und Burrata-Käse
Maccheroncini with bear garlic pesto and burrata cheese

SECONDI

Tagliata di manzo con Porcini e Tartufo

Geschnittenes Rindfleisch mit Steinpilzen und Trüffel
Sliced beef with porcini mushrooms and truffle

Costata di Manzo alla brace 500g

Gegrilltes Entrecôte 500g
Grilled ribeye steak 500g

Turbante di Branzino con Patate soffiate e crema allo Zafferano

Wolfsbarsch-Röllchen mit gepufften Kartoffeln und Safrancreme
Sea bass roll with puffed potatoes and saffron cream

Fagottino di Pasta filo ripieno di Verdure e Ricotta e Salsa Tazaki

Filoteig-Pastetchen gefüllt mit Gemüse und Ricotta-Käse und Tazaki-Sauce
Filo pastry dumpling stuffed with vegetables and ricotta cheese and tazaki sauce

Contorno del Giorno

Bailage des Tages
Side dish of the day