

Antipasti

Insalata di finocchi con spinacini, melagrana, noci caramellate e gorgonzola dolce
Fenchelsalat mit jungem Spinat, Granatapfel, karamellisierten Walnüssen und mildem Gorgonzola

13,50

Burrata con salsa mole, zucca marinata, avocado e cipolla
Burrata mit Mole-Sauce, mariniertem Kürbis, Avocado und Zwiebeln

14,50

Polpo grigliato e cavolo nero su crema di ceci e porri al rosmarino
Gegrillter Oktopus mit Schwarzkohl auf Kichererbsen-Lauch Creme mit Rosmarin

19,00

Calamaretti alla griglia su lenticchie agli agrumi con pomodorini confit, cime di rapa all'aglio e nocciole tostate

Gegrillte Calamaretti auf Linsen mit Zitrusfrüchten mit confierten Kirschtomaten, Stängelkohl mit Knoblauch und gerösteten Haselnüssen

17,00

Schiena di cinghiale alla griglia con salsa al vino rosso e cioccolata e insalatina di radicchio tardivo al balsamico
Gegrillter Wildschweinerücken mit Rotwein-Schokoladensauce und Radicchio Tardivo mit Balsamico

13,50

Primi Piatti

Ravioli ripieni di carciofi e stracchino con salsa di radicchio trevigiano, pecorino e mandorle tostate

Ravioli mit Artischocke und Stracchino-Käse gefüllt und Radicchio Sauce mit Pecorino und gerösteten Mandeln

19,50

Tagliatelle al ragù di cinghiale e funghi porcini

Tagliatelle mit Wildschweinragout und Steinpilzen

21,50

Paccheri con ragù di polpo al vino rosso con olive e zeste di limone

Paccheri mit Oktopusragout in Rotwein mit Oliven und Zitronenzesten

21,50

Bigoli con la zucca, carciofo e granella di pistacchio

Bigoli mit Kürbis, Artischocke und gehackte Pistazien

19,50

Secondi Piatti

Rana pescatrice avvolta nella pancetta su crema di fagioli borlotti e verdure di stagione

Seeteufel im Bauchspeckmantel mit Borlotti-Bohnencreme und Saisongemüse

31,50

Ossobuco di vitello con purè di patate e cardoncelli in agrodolce

„Ossobuco“ mit Kartoffelpüree und süß-sauren Kräuterseitlingen

28,50

Dessert

Crème brûlée

8,50

Tortino al pistacchio con gelato al cioccolato e salsa alla vaniglia

Pistazien Törtchen mit Schokoladeneis und Vanillesauce

10,00