

Antipasti

Tagliere con salumi tradizionali e formaggi misti	€ 13,50
Schneidebrett mit traditioneller Wurst und gemischtem Käse	
Cold cuts of various local sausages and cheese	
*7/ *1	
Tartar di carne scottona con scaglie di grana	€ 14,00
Rindertatar mit Käseflocken	
Beef tartare with cheese flakes	
*7	
Bruschetta con pomodorini, mozzarella e prosciutto crudo	€ 10,00
Bruschetta mit Tomaten, Mozzarella und Rohschinken	
Bruschetta with tomatoes, mozzarella and cured ham	
* 7/ *1	
Insalata di polpo mediterraneo in olio d'oliva e limone	€ 14,00
Mediterraner Oktopus salat mit olivenöl und Zitrone	
Mediterranean Octopus salad in olive oil and lemon	
*14/ *9	
Carpaccio di pesce spada affumicato con pomodorini, avogado e cipolle rosse di tropea	€ 14,00
Carpaccio vom geräucherten schwertfisch mit Kirschtomaten, avogado und rote Zwiebein aus Tropea	
Smoked swordfish carpaccio with tomatoes, avogado and red onions from tropea	
*4	
Vitello tonnato	€ 13,50
Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
veal with tuna sauce	
*3 /*4 /*9	
Insalatona con tonno, olive e pomodori secchi	€ 12,00
Salat mit Thunfisch, oliven und getrockneten Tomaten	
Salad with tuna, olives and dried tomatoes	
*4	
Insalatona con bresaola e scaglie di grana	€ 12,00
Salat mit Bresaola und Getreideflocken	
salad with bresaola and grain flakes	
*7	
COPERTO PER PERSONA /GEDECK /COVER	€ 2,50

Primi

Tonnarelli di grano duro alla carbonara € 13,00

Tonnarelli mit carbonara

Tonnarelli with carbonara

**3/ *1/ *7*

Tagliatelle ai funghi porcini € 13,00

Tagliatelle mit Steinpilze porcini

Tagliatelle with with porcino mushrooms

**3/ *1/*

Ravioli al bagoss con speck e pomodorini € 13,00

Bagoss-Ravioli mit Speck und Tomaten

Ravioli with bacon and cherry tomatoes

**1/*7/*3*

Risotto ai gamberi e verdure € 13,00

Risotto mit Crevetten und Gemüse

Risotto with shrimps and vegetables

**7/ *2*

Secondi

Tagliata di Manzo Angus al rosmarino € 22,00
Geschnittenenes Angus Beef mit rosmarin
Sliced Angus Beef with rosemary

Controfiletto di vitello ai funghi porcini € 21,00
Kalbsfilet mit Steinpilzen
veal fillet with porcini mushrooms

*1

Carrè di maialino rosticciato al forno con salsa senape € 18,00
Gebratenes Spanferkelkaree vom Ofen mit Senfsauce
Baked suckling pig with mustard sauce

*10

Polpo grigliato con verdure e patate al forno € 22,00
Gegrillter Octopus mit Gemüse und Kartoffeln
Grilled octopus with vegetables and roast potatoes

*14

Filetto di tonno scottato con pesto al limone e pomodorini € 22,00
Gebratenes Thunfischfilet mit Zitronenpesto und Kirschtomaten
Roast tuna fillet with lemon pesto and cherry tomatoes

*4 *6

**Nel secondo i contorni sono compresi*

Beilagen sind inbegriffen

Side dishes are included

Contorni

<i>Patate al rosmarino</i>	€ 5,00
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Rosemary potatoes</i>	
<i>Verdure del giorno</i>	€ 5,00
<i>Tagesgemüse</i>	
<i>Vegetable of the day</i>	
<i>Insalata mista</i>	€ 5,00
<i>Gemischter salat</i>	
<i>Mixed salat</i>	

** sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*

- alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine*
- alcuni prodotti potrebbero essere stati trattati con abbattitore termico*

Dolci

<i>Tiramisù classico al bicchiere</i>	€ 6,00
<i>Tiramisu im Glas serviert</i>	
<i>Tiramisu served in the glas</i>	
<i>* 3/*7/*1</i>	
<i>Semifreddo al mango con frutti di bosco</i>	€ 6,00
<i>Mango Semifreddo mit Beeren</i>	
<i>Mango semifreddo with berries</i>	
<i>*3/ *8/ *7</i>	
<i>Fragole marinate con gelato alla vaniglia</i>	€ 6,00
<i>Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis</i>	
<i>Marinated strawberries with vanilla ice cream</i>	
<i>*3/ *7</i>	
<i>Sorbetto al Lugana Patrizia Cadore</i>	€ 6,00
<i>Sorbet vom Lugana Patrizia Cadore</i>	
<i>Sorbet with Lugana Patrizia Cadore</i>	
<i>*3</i>	
<i>Gelato vaniglia affogato al caffè</i>	€ 6,00
<i>Vanille-Eiscreme in Kaffee</i>	
<i>Vanilla ice cream in coffee</i>	
<i>*7/*3</i>	
<i>Formaggi misti con mostarde</i>	€ 8,50
<i>Gemischter Käse mit Mustards</i>	
<i>Mixed cheeses with mustards</i>	
<i>*7</i>	