



Antipasti

Antipasto della Vetrina

Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine

Funghi Cardoncelli con Bietola

Gebratene Kräuterseitlinge (Pilze) mit Mangoldblättern und gehobeltem Parmesan

Insalata di Mare allo Zenzero

Meeresfrüchtesalat mit Ingwer und Sellerie

Carpaccio di Tonno

Hauchdünne Scheiben vom rohen Thunfisch mit rosa Pfeffer

Bresaola della Valtellina

ital. luftgetrocknetes Bündnerfleisch mit Gorgonzola, Walnüssen und Walnussöl

Carpaccio di Vitello

Hauchdünne Scheiben vom rohen Kalbsfilet, mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse



Zuppe

Crema di Pomodoro

Tomaten-Cremesuppe

Crema di Legumi con Patatine

Gemüse-Cremesuppe nach lombardischer Art mit gebackenen Kartoffelstreifen

Zuppa di Pesce con Crostini

Frische Fischsuppe mit Knoblauch und Croûtons



Insalata

Insalata mista di Stagione

Gemischter Salat der Saison

Insalata Bresciana

Gemischter Salat mit Artischocken, gebratenem italienischen Speck und Champignons

Insalata di Rucola pomodorino parmigiano e pinoli

Rukolasalat mit Tomaten, Parmesankäse und Pinienkernen

Burrata mozzarella

Burrata Mozzarella (Frischkäse) mit Cherrytomaten und Basilikum-Pinienkern-Pesto

Radicchio al Tartufo

Radicchiosalat mit Walnüssen und gehobelten schwarzen Trüffeln



Primi Piatti

Spaghettoni all'Arrabbiata

Feine Spaghetti mit Oliven in pikanter Tomatensauce

Maccheroncini alla matriciana

Kleine Makkaroni mit ital. Speck und Zwiebeln in Tomatensauce

Gnocchi di patate con pinoli e pomodorini

Kartoffelnudeln mit Pinienkernen und Cherrytomaten

Spaghettoni al Tonno

Feine Spaghetti mit Kapern, Oliven und Thunfischwürfeln in leichter Tomatensauce

Casareccie al Ragù d'Anatra

Gedrehte Nudeln mit Entenragout in Tomatensauce

Casoncelli Bresciani

Hausgemachte Teigtaschen nach Brescia-Art mit Salbei-Butter-Sauce

Tagliatelle con funghi Cardoncelli

Bandnudeln mit Kräuterseitlingen (Pilze)

Tagliatelle alla Boscaiola

Bandnudeln mit Filetspitzen und Kräuterseitlingen (Pilze) in leichter Sahnesauce

Pappardelle con Tartufo nero

Breite Bandnudeln mit gehobeltem Parmesan und gehobelten schwarzen Trüffeln



Carni

Filetto di Manzo alla Griglia

Rinderfiletsteak vom Grill

Filetto di Manzo al pepe verde

Rinderfiletsteak gebraten, in grüner Pfeffersauce

Filetto di Manzo al Gorgonzola

Rinderfiletsteak gebraten, in leichter Gorgonzolasauce

Petto d'Anatra all'Aceto Balsamico

Barbarie-Entenbrust gebraten mit Balsamicosauce

Petto faraona

Perlhuhnbrust gebraten auf Wirsingkohl-Estragon-Sauce

Filetto d'Agnello al timo

Lammfilet gebraten auf Rotwein-Thymian-Sauce

Vitello al Tartufo nero

Kalbsfiletsteak gebraten, mit Trüffelsauce und gehobeltem schwarzen Trüffel

Alle Fleischgerichte werden
mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert



Pesci

Scampi alla Griglia

Großgarnelen vom Grill

Scampi allo Zafferano

Großgarnelen in Safransauce

Filetto di scorfano con pomodoro e aglio

Rotbarschfilet gebraten auf Weißwein-Tomaten-Knoblauch-Sauce

Filetto di Merluzzo al burro

Kabeljaufilet in Butter gebraten

Filetti di Orata su salsa di pinoli

Doradefilet gebraten auf Weißwein-Pinienkern-Sauce

Tonno alla Siciliana

Thunfischsteak gebraten auf Weißwein-Tomaten-Kapern-Oliven-Sauce

*Wählen Sie Ihren Fisch auch aus unserer täglich
wechselnden Frisch-Fisch-Vitrine.
(Tagespreis)*

Alle Fischgerichte werden
mit Rosmarinkartoffeln und frischem Blattspinat serviert.



per Bambini

Spaghetti Bambino

Spaghetti mit Tomatensauce

Milanese Bambino

kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

Filetto Mignon

kleines Rinderfilet vom Grill mit Pommes Frites



Formaggi

Formaggio Misto

Gemischte Käseplatte



Dessert

Crème brûlée

Tiramisu

Mousse alla Grappa

Grappa-Mousse auf Himbeersauce

Cassata parfait

hausgemachtes Cassata parfait mit warmer Schokoladensauce