DEGUSTATIONSMENÜS

... saisonal inspiriert ...

ROTES SOMMERMENÜ

Auberginen-Parmesan-Törtchen (7)
mit geschmorter Tomate und Grana Padano-Schaum
14 €

Gragnano-Linguine mit Tomatensauce (1,4,7,9)
mit Stracciatella-Käse, Kantabrischen Sardellen und Sommertrüffel
20 €

Sizilianische Caponata (7,9)
mit gegrilltem Caciocavallo-Käse und einer feinen Knoblauchsauce
20 €

Gesamtmenü: 50€

... Tradition und Innovation ...

REGIONALES MENÜ

Sous-vide Ei (3,7)
in einer Panade aus Storo-Maismehl, auf Casolet-Fondue aus dem Val di Rabbi und Sommertrüffel
16€

Rote-Bete-Tortelli (1,3,7,8)
gefüllt mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig, mit Nussbutter, Hartkäse und Orangenblütenhonig
17€

Entbeinter Kaninchenbraten nach Trentiner Art (3,9)
mit Soufflé aus Storo-Polenta und Trentingrana-Käse
22 €

Gesamtmenü: 50€

Bei uns gibt es kein Gedeck. Eine kleine Geste der Aufmerksamkeit, die wir Ihnen gerne anbieten.

À-LA-CARTE-MENÜ

VORSPEISEN

Crostini mit Rendeno-Lardo (1,11)
Akazienhonig und Pfeffer
10 €

Marinierte Sardellen nach apulischer Art (4,7)
mit Tzatziki und Paprikacreme
16 €

Stockfisch-Duett: (4,11)
Ligurische Art **Brandacujun** mit Kartoffeln, Petersilie und Knoblauch
Sizilianische Art **Ghiotta** mit Tomaten, Oliven und Kapern
dazu Sesam-Crostini
15 €

ERSTE GÄNGE

Wenn du Lust auf einen der großen Klassiker hast, nehmen wir die Herausforderung an

Puttanesca (1,3,4)
17 €
Amatriciana (1,3,7)
17 €
Hausgemachte Tagliatelle (1,3,7,9)
mit Bolognese-Ragù und Grana-Käse
17 €

Carbonara (1,3,7)
17 €

HAUPTGÄNGE

Zweifach gegartes Filet von der Aquitanien-Färse
ausschließlich mit Getreide gefüttert
mit Tiroler Bratkartoffeln
30 €

Wolfsbarschfilet nach Livorneser Art (4)
mit Tomaten, Oliven, Kapern, Pinienkernen und Knoblaucharoma
dazu zerdrückte Kartoffeln mit nativem Olivenöl extra
28 €

Sous-vide bzw. Niedrigtemperatur-Garung
*: In bestimmten Jahreszeiten oder bei eingeschränkter Verfügbarkeit können einige Produkte tiefgekühlt sein.
Alle unsere Gerichte werden aus frischen Zutaten zubereitet und aus logistischen Gründen sowie zur Qualitätssicherung schockgefrostet und bei niedriger Temperatur gelagert.
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.