

Zuppe e Insalate

Zuppa di Hokkaido

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kernöl und Scampi.

14.50

Insalata di Burrata

Cremige Burrata auf mariniertem Spitzkohl mit Äpfeln, Walnüssen und Aceto Balsamico.
(Vegetarisch)

16.00

Antipasti | Vorspeisen

Carpaccio di cervo

Carpaccio vom Hirschkalb mit Waldbeeren, Parmesanspänen, Pinienkernen und Pilzen.

19.50

Antipasti Remise

Mediterranes Grillgemüse, Wildkräutersalat, Parmaschinken Melone, Caprese, Vitello Tonnato, Rindercarpaccio mit Parmesan und Scampi.

19.50

Variante di formaggio di capra gratinato

Variation vom gratinierten Ziegenkäse (Vegetarisch)

Wildpreiselbeeren, Honig-Krokant und Aceto Balsamico.

16.50

Duo Vitello Tonnato e carpaccio di manzo

Zwei bewährte Klassiker.

19.50

Gamberi al Burro Limone

Riesengarnelen in Pikanter Zitronen-Kräuter-Butter mit Kirschtomaten, dazu gegrilltes Ciabatta.

21.50



Primi Piatti | Pasta e Risotto

Ravioli Tirolesi

Ravioli gefüllt mit Feigen und Walnüssen in Salbeibutter mit Pinienkernen und Kirschtomaten. (Vegetarisch)

18.50

Pappardelle al Cervo

Geschmortes Hirschragout auf Pappardelle mit Wildpreiselbeeren und Waldpilzen.

26.50

Polpo alla griglia

Hokkaido-Kürbisrisotto mit gegrilltem Oktopus, Kürbiskernen und Wildem Brokkoli.

32.00

Secondi Piatti | Carne

Filetto di Manzo

Gegrilltes Rinderfilet mit kräftiger Barolo Reduktion, buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

40.00

Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel umwickelt mit Salbei und Paramaschinken, dazu Tagliarini und buntes Gemüse.

32.00

Petto d'anatra all'arancia

Entenbrust Rosa gegart mit Orangensauce, Kartoffel-Olivenöl-Püree, Wirsing und Pilzen.

36.50

Die Fischgerichte finden Sie auf unserer Tafel um Ihnen die frischeste Qualität anzubieten.

Dolci | Nachspeisen

Hokkaido Crème Brûlée

Mit Haselnusseis.

12.50

Pistacchio Panna Cotta DOP

Pistazien aus Bronte, dazu Vanilleeis mit Pistaziensauce.

12.50

Torta al Cioccolato Fondente

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Sahne.

14.50

Tiramisù

Unverändert nach der Rezeptur von Roberto Parisi. Dazu Tonkabohneneis.

12.50

Variatione del dolce

Unsere Klassiker.

14.50

Sgroppino al limone

Geschlagenes Zitronensorbet mit Grappa.

12.50

Alle Preise gelten inkl. Mwst.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

