

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ DI STAGIONE

GLI ANTIPASTI

Carpaccio di fassona con schegge di grana, mirtilli e fichi Rohe Rindfleischtranchen vom Piemonteser Rind, Olivenöl, Parmesansplitter, Feigen, Heidelbeeren	17.5 23.5
Gelato di parmiggiano con balsamico ridotto prosciutto di parma e fichi Parmesanglace, Balsamicoreduktion, Parmaschinken, Feigen	17.5 23.5
Veli di salmone marinato, kiwi, nocciole e spumone d'avocado Marinierte Lachstranchen, Kiwi, Haselnüsse, Avocadomousse	17.5 23.5
Roast Beef di fassona alla moda nostra Roastbeef vom Piemonteser Rind, Tartarsauce, frittierte Zucchettistreifen	17.5 23.5

I PRIMI PIATTI

Pappardelle al pesto di noci con fichi freschi Breite Nudeln, Haselnusspesto, frische Feigen	16.5 22.5
Risotto sfumato alla birra con mele e salvia Risotto, Bierjus, Apfel, Salbei	15.5 21.5

I SECONDI PIATTI

Finissima di fassona con porcini spadellati Sautiertes Huftschnitzel vom Piemonteser Rind, Steinpilze, Olivenöl, Knoblauch, Kräuterbutter, Blattsalat	37.5
Filettini di pesce persico al burro d'erbette Barschfilet, Cherrytomaten, Butter, feien Kräuter, Steinpilzrisotto	32.5
Pizza alle noci e gorgonzola con fichi freschi Tomaten, Mozzarella, Baumnüsse, Gorgonzola, Feigen	17.5 23.5

IL DOLCE

Carpaccio di fichi al caramello e semifreddo al sottobosco Karamellisierter Feigencarpaccio, Waldfrüchtehalbgefrorenes	12.5
---	------

