

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ DI STAGIONE

GLI ANTIPASTI

Carpaccio di branzino con salsa ai pinoli e tartufo nero estivo Wolfsbarschtranchen, Pinienkernecrème, Trüffelöl	16.5	22.5
Insalatina di mare caldo con crema di zucchine Tintenfisch, Crevetten, Krake, Peperoni, Oliven, Sellerie, Olivenöl, Knoblauch, Zucchetticrème	16.5	22.5
Burrata con olio al tartufo, carciofi, menta, e pomodorini Büffelmozzarella, Trüffelöl, Artischocken, Pfefferminze, Cherrytomaten	16.5	22.5

I PRIMI PIATTI

Fettuccine all'olio tartufo gamberoni Nudeln, Riesencrevetten, Trüffelöl, feine Kräuter	18.5	24.5
Risottino ai porcini con taleggio e noci Risotto, Steinpilze, Taleggiokäse, Baumnüsse	18.5	24.5
Parmigiana di melanzana scomposta Kalte Auberginen, Tomaten, Mozzarella	17.5	23.5

I SECONDI PIATTI

Roast Beef di fassona alla moda nostra Roast-Beefttranchen vom Piemonteser Rind, Tartarsauce, frittierte Zucchetti	17.5	23.5
Filetto di maiale in panura di café con uva e crostini di polenta Schweinefilet, Kaffeekruste, Sultaninen, gebratene Polenta	39.5	
Tempura di gamberoni con verdure Panierte Crevetten, Gartengemüse	33.5	
Focaccia estiva al crudo di parma e melone Focaccia, Parmaschinken, Zuckermelone	17.5	23.5
Focaccia farcita con bufala, pomodoro e basilico Gefüllte Focaccia, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	17.5	23.5

IL DOLCE

Carpaccio d'ananas con gelato e croccanti d'amaretti Ananastranchen, Vanilleglace, Amarettisplitter	9.5	
--	-----	--

