

KALTE VORSPEISE

ANTIPASTI STARTERS



TARTAR
18,00€

MIT HAUSEIGENER MARINADE MARINIERTES TARTAR VOM RIND MIT
GETOASTETER FOCACCIA

TARTAR DI MANZO MARINATO CON LA MARINATURA DELLA CASA,
ACCOMPAGNATA DA FOCACCIA TOSTATA

BEEF TARTAR MARINATED IN OUR HOUSE MARINADE, SERVED WITH
TOASTED FOCACCIA

VITELLO
TONNATO
15,00€

ZART GEGARTES KALBFLEISCH MIT HAUSGEMACHTER THUNFISCH-
KAPERN-SAUCE, KAPERN UND RUCOLA.

TENERO VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SERVITO CON SALSA
TONNATA FATTA IN CASA, CAPPERI E RUCOLA.

TENDER VEAL SERVED WITH HOMEMADE TUNA AND CAPER SAUCE, CAPERS
AND ROCKET.

SALAT
10,00€

GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL MIT SALAT, RUCCOLA, FELDSALAT,
MOZZARELLA UND KRÄUTERDRESSING

INSALATA MISTA CON LATTUGA, RUCOLA, VALERIANA, MOZZARELLA E
DRESSING ALLE ERBE AROMATICHE

MIXED GREEN SALAD WITH LETTUCE, ROCKET, LAMB'S LETTUCE,
MOZZARELLA AND HERB DRESSING

FOCACCIA
2,00€

HAUSGEMACHTE FOCACCIA

FOCACCIA FATTA IN CASA

HOMEMADE FOCACCIA "BREAD"

Warme Vorspeise

PRIMI

Warm Appetizers



Risotto

16,00€

CREMIGES KRÄUTERRISOTTO MIT OFENRICOTTA UND ZITRONE.

CREMOSO RISOTTO ALLE ERBE AROMATICHE CON RICOTTA AL FORNO E LIMONE.

CREAMY HERB RISOTTO WITH BAKED RICOTTA AND LEMON.

Ditalini

15,00€

HAUSGEMACHTE "DITALINI" (KLEINE NUDELN) MIT GESCHMORTER TOMATE, BRATWURST, BROKKOLI UND FRISCHEM RUCOLA.

DITALINI FATTI IN CASA CON SALSA DI POMODORO, SALSICCIA, BROCCOLI E RUCOLA FRESCA.

HOMEMADE "DITALINI" (SMALL PASTA SHAPE) WITH TOMATO SAUCE, ITALIAN SAUSAGE, BROCCOLI AND FRESH ROCKET.

Cavatelli

15,00€

HAUSGEMACHTE CAVATELLI MIT PECORINOKÄSE, BRESAULA UND SELLERIE

CAVATELLI FATTI IN CASA CON FORMAGGIO PECORINO ROMANO, BRESAULA E SEDANO

HOMEMADE CAVATELLI WITH PECORINO CHEESE, CURED BEEF AND CELERY



HAUPTSPEISE

SECONDI

MAIN CORSES



STRATAGLIATA

24,00€

STRATAGLIATA VOM RIND MIT SPECK AUF SÜSSKARTOFFELCREME UND SOMMERGEMÜSE, DAZU BBQ SAUCE

STRATAGLIATA DI MANZO CON SPECK, SERVITA SU CREMA DI PATATE DOLCI CON VERDURE ESTIVE E SALSA BBQ.

BEEF STRATAGLIATA WITH SPECK, SERVED ON SWEET POTATO PURÉE, SEASONAL SUMMER VEGETABLES AND BBQ SAUCE.

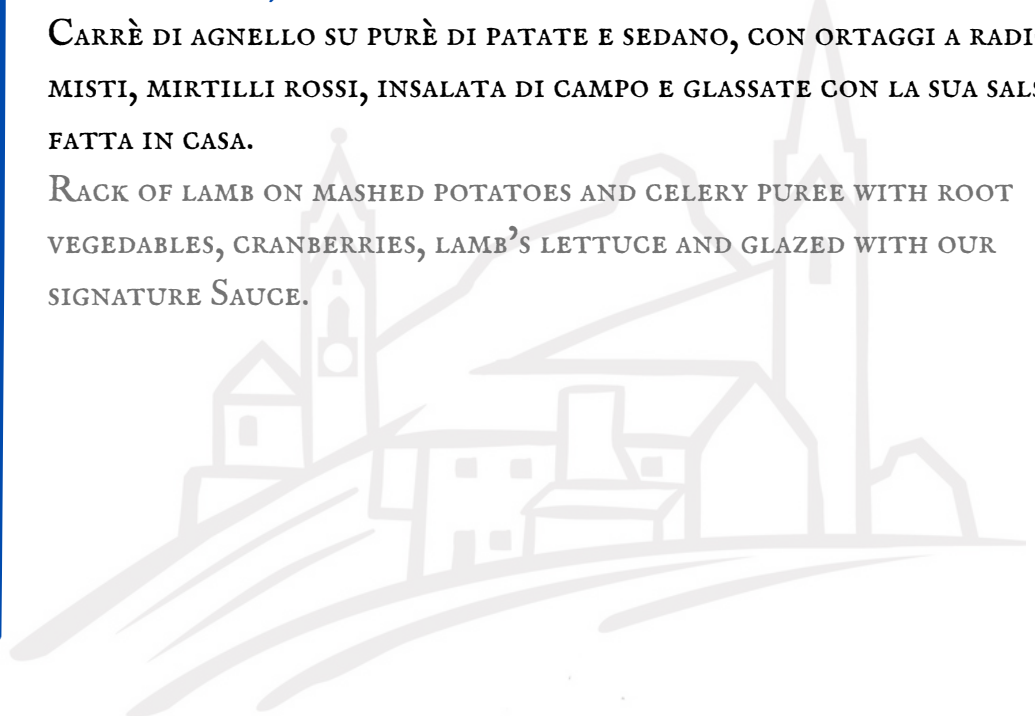
LAMM

26,00€

LAMMKARREE AUF KARTOFFELSELLERIEPÜREE MIT WURZELGEMÜSE, PREISELBEEREN, FELDSALAT UND GLASIERT MIT EIGENER SAUCE.

CARRÈ DI AGNELLO SU PURÈ DI PATATE E SEDANO, CON ORTAGGI A RADICE MISTI, MIRTILLI ROSSI, INSALATA DI CAMPO E GLASSATE CON LA SUA SALSA FATTA IN CASA.

RACK OF LAMB ON MASHED POTATOES AND CELERY PUREE WITH ROOT VEGEDABLES, CRANBERRIES, LAMB'S LETTUCE AND GLAZED WITH OUR SIGNATURE SAUCE.



NACHSPEISE

DOLCI DESSERTS



ERDBEERE
HOLUNDER

5,50€

FRISCHE ERDBEEREN, BEGLEITET VON HAUSGEMACHTEM
HOLUNDERBLÜTENEIS, LUFTIGEM HOLUNDER-FICHTENSPROSSEN-
ESPUMA UND KNUSPRIGEM CRUMBLE.

FRAGOLE FRESCHE ACCOMPAGNATE DA GELATO ARTIGIANALE AL SAMBUCO,
SPUMA AI FIORI DI SAMBUCO E GERMOGLI DI ABETE E CRUMBLE.

FRESH STRAWBERRIES ACCOMPANIED BY HOMEMADE ELDERFLOWER ICE
CREAM, ELDERFLOWER AND SPRUCE SHOOT ESPUMA, AND CRUMBLE.

TOPFEN
KNÖDEL

10,00€

HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL MIT FLÜSSIGEM NOUGATKERN,
SALZKARAMELL UND JOGHURT-MINZEIS. (12 MIN)

CANEDERLI DOLCI DI RICOTTA FATTI IN CASA CON CUORE DI NOUGAT,
CARMELLO SALATO E GELATO ALLO JOGHURT E MENTA. (12 MIN)

HOMEMADE QUARK DUMPLINGS WITH A MOLTEN NOUGAT CENTER,
SALTED CARAMEL AND YOGURT.MINT ICE CREAM. (12 MIN)

KUCHEN

4,50€

TAGESKUCHEN IN DER VETRINE

TORTA DEL GIORNO NELLA VETRATA

CAKE OF THE DAY IN THE SHOWCASE

EIS

2,00€

VANILLE - HASELNUSS - SCHOKOLADE - ERDBEERE - HIMBEERE -
WALDFRUCHT - MANGO - PASSIONSFRUCHT - BANANE - JOGHURT -
HOLUNDER - PISTAZIE

VANIGLIA - NOCCIOLA - CIOCCOLATO - FRAGOLA - LAMPONE - FRUTTI
DI BOSCO - MANGO - FRUTTO DELLA PASSIONE - BANANA - YOGURT -
SAMBUCO - PISTACCHIO

VANILIA - NUT - CHOCOLATE - STRAWBERRY - RASPBERRY - FOREST
FRUIT - MANGO - PASSION FRUIT - BANANA - YOGURT - EDERFLOWER -
PISTACHIO NUT