

KALTE VORSPEISE

ANTIPASTI STARTERS



BURRATA	TOMATENVARIATION, TRAUBEN, BASILIKUM, PINIENKERNE CON VARIAZIONE DI POMODORI, UVA, BASILICO E PINOLI BURRATA WITH TOMATO VARIATION, GRAPES, BASIL AND PINE NUTS
12,00€	
TARTAR	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
18,00€	
VITELLO TONNATO	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.
15,00€	
SALAT	GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL MIT SALAT, RUCCOLA, RADICCHIO, MOZZARELLA UND KRÄUTERDRESSING INSALATA MISTA CON LATTUGA, RUCOLA, RADICCHIO, MOZZARELLA E DRESSING ALLE ERBE AROMATICHE MIXED GREEN SALAD WITH LETTUCE, ROCKET, RADICCHIO, MOZZARELLA AND HERB DRESSING
10,00€	
FOCACCIA	HAUSGEMACHTE FOCACCIA FOCACCIA FATTA IN CASA HOMEMADE FOCACCIA "BREAD"
2,00€	



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.

Tagliatelle

17,00€

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT WILDRAGU UND PREISELBEEREN

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI SELVAGGINA E MIRTILLI ROSSI

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH WILD GAME RAGÙ AND LINGONBERRIES

Pressknödel

17,00€

HAUSGEMACHTE PRESSKNÖDEL AUF KRAUTSALAT, BUTTER UND PARMESAN

CANEDERLI PRESSATI SU INSALATA DI CRAUTI, BURRO E PARMIGGIANO

HOMEMADE PRESSED DUMPLINGS SERVED ON A BED OF CABBAGE SALAD, TOPPED WITH BUTTER AND PARMESAN.

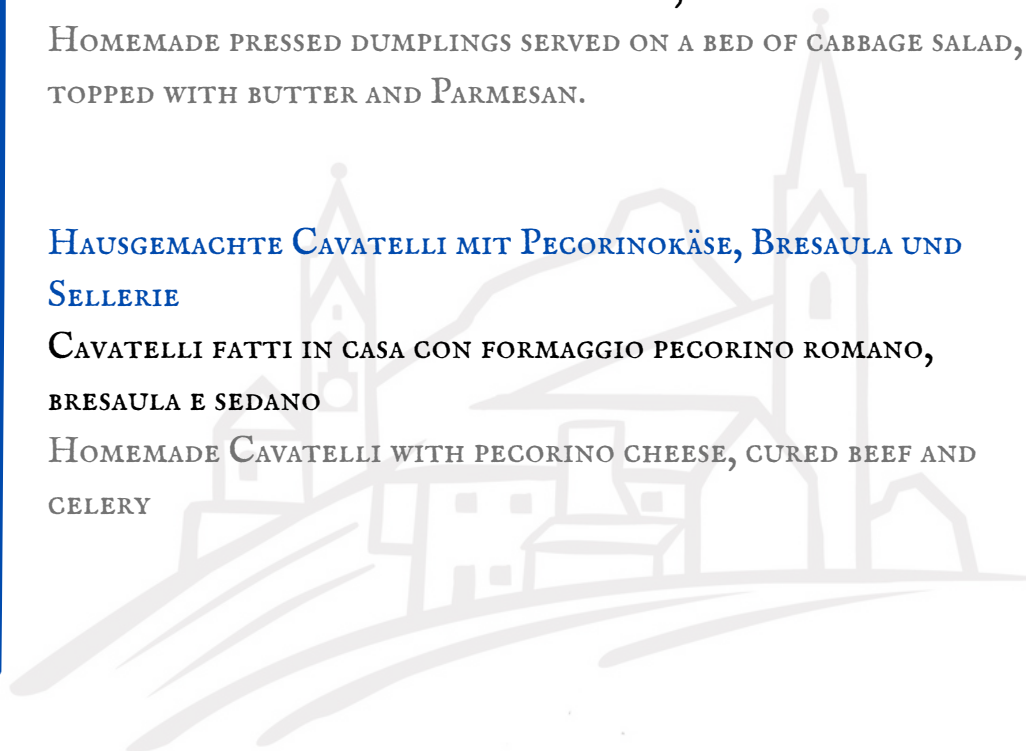
Cavatelli

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.

BURGER

18,00€

HAUSGEMACHTES BURGERBROT UND 170G PETTY, SALAT, TOMATEN, EDAMERKÄSE, BBQ SAUCE

BURGER CON PANE ARTIGIANALE E HAMBURGER DI MANZO DA 170 G FATTO IN CASA, LATTUGA, POMODORO, FORMAGGIO EDAMER E SALSA BBQ.

HOMEMADE BURGER WITH BUN AND 170G BEEF HOMEMADE PATTY, LETTUCE, TOMATO, EDAM CHEESE, AND BBQ 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,
FRISCHE FRÜCHTEN UND JOGHURT-MINZEIS. (12 MIN)

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

HOMEMADE QUARK DUMPLINGS WITH A MOLTEN NOUGAT CENTER, FRESH
FRUITS 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 - SCHOCKOLADE - 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