

Vorspeisen

- 🍷🍴* Unsere Auberginen "Parmigiana"
BBQ Auberginen, Tomatenmayonnaise,
Provola-Käse Creme, Basilikum und Grana Chips
14.00
- * Rindertartar, knuspriges Eigelb und schwarzem Trüffel
15.00
- 🍷* Marinierte Lachsforelle mit Vanilla,
Schnittlauch Saure Sahne und Radieschen-Marmelade
14.00
- 🍴* Geröstete Brotscheiben, Tomaten-Sösschen,
Burrata-Käse, marinierte rote Zwiebeln
13.00
- 🍷* Jakobsmuscheln, Kokosnuss-Creme, Purpurkohl,
grüne Frühlingszwiebel und Himbeeressig
16.00
- 🍷* Thunfisch Tatar nach Mediterranea Art (Tomaten, Oliven, Kapern)
16.00

Aus der Speisekammer

- 🍷* Roher Schinken aus unserer Auswahl,
Mozzarella aus Büffelmilch und Halbtrocknete Tomaten
13.00
- 🍷🍴* Summer Salat
Blattspinat, Radieschen, Nüsse, Tomaten und dehydrierte Himbeeren
10.00
- * Sardellen Auswahl Italien,
aromatisierter Butter mit Orange und "Pinsa" Fladenbrot
13.00

🍷 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN
🍴 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN. FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFRAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Pasta und Risotto

* Tagliatelle mit Cacio-Käse, Pfeffer und Steinpilze
18,00

* Ravioli aus grober italienischer Bratwurst aus Bra,
Haselnussbutter und schwarzem Trüffel
15,00

* Kleine Gnocchi auf einer "Carbonara" vom See
15,00

* Linguine Nudeln, Öl, Knoblauch,
Chilli-Pfeffer und Bottarga (getrocknete Fisch Eier)
15,00

  * Risotto mit Zitrone, geräucherter Burrata und kandierte Tomaten
15,00

Aus der Speisekammer

 Spaghetti mit Tomaten und Basilikum Sauce
11,00

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN
 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN. FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Fisch und Fleisch

☉* Makrele mit pikanter italienischer Salamiwurst
"Nduja" mit in Zitrone eingelegter Endivie
18,00

* Seezunge nach "Mugnaia" Art, Yuzu und
Auberginen nach Scapece Art (frittiert und marinated mit Minze und Knoblauchs)
22,00

☉* See Felchen auf einer Creme aus Steinpilzen,
Schalotten in Öl und Timut Pfeffer
19,00

* Frittiert Fisch, Gemüse Pinzimonio und süß-saure Soße
21,00

* Fischangebot des Tages auf Anfrage und Verfügbarkeit für 1 bis 2 Personen

☉* Schweinefilet mit Pfirsich und wildem Fenchel
18,00

* Spitzrose vom Rind, Sauce aus Foie Gras und schwarzem Trüffel
23,00

☉* Kalb Zunge, Schnittlauch Mayo und grünen Sauce
18,00

☉* Gebratene Entenbrust und Sellerie in einer Orangensauce
19,00

☉* Rind fillet dry aged (45 Tage Reifung)
mit Französisch frites und Honig Senf
29,00

☉* Gegrillt Ribeye steak dry aged (45 Tage Reifung)
mit Französisch frites und Honig Senf
1 kg 2 personnes
58,00

Edeck € 3,00

☉ GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN
☑ VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN. FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Kleines Traditionelles Menu

Rindertartar, knuspriges Eigelb und schwarzem Trüffel

...

Kalb Zunge, Schnittlauch Mayo und grünen Sauce

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

Dessert

Kleines Menu Vom See und Nichtnur

Marinierte Lachsforelle mit Vanilla,
Schnittlauch Saure Sahne und Radieschen-Marmelade

...

See Felchen auf einer Creme aus Steinpilzen,
Schalotten in Öl und Timut Pfeffer

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

Dessert

Menu € 35,00

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen € 12,00

Tasting Menu

Unsere Auberginen "Parmigiana"
BBQ Auberginen, Tomatenmayonnaise,
Provola-Käse Creme, Basilikum und Grana Chips

Oder

Jakobsmuscheln, Kokosnuss-Creme, Purpurkohl,
grüne Frühlingszwiebel und Himbeeressig

...

Ravioli aus grober italienischer Bratwurst aus Bra,
Haselnussbutter und schwarzem Trüffel

Oder

Kleine Gnocchi auf einer "Carbonara" vom See

...

Makrele mit pikanter italienischer Salamiwurst
"Nduja" mit in Zitrone eingelegter Endivie

Oder

Gebratene Entenbrust und Sellerie in einer Orangensauce

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

Dessert

Menu € 45,00

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen € 16,00

Mano libera

7 verschiedene Kostproben unseres Chefkochs Alessandro Elefante die er für Sie vorbereitet, Das Menü zur Kostprobe wird für alle Gäste am Tisch serviert

Menu € 56,00
Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen € 24,00

Käse

Kostprobe von lokalen, regionalen und italienischen Käse begleitet mit unseren Konfitüren und biologischen Honig

4 Kostproben € 9,00
6 Kostproben € 12,00
10 Kostproben € 16,00

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Rotwein Vorschlag des Tages von € 5,00
Barolo Vorschlag des Tages von € 8,00
Ausgewählter Marsala/Vermouth von € 5,00

Dessert

* Törtchen, Lemon Curd, Meringe und Erdbeeren
8,00

* Flüssige Mürbeteigtorte mit Ricotta-Weizen-Füllung, Zimteis,
Kandierte Zitrusfrüchte und Streuse
8,00

* Schokoladen Opera 72% Audere und Himbeeren
8,00

* Schokolade und Mandeln Caprese,
Sorbet aus roten Früchten und Kardamom-Chantilly
8,00

☉* Karamellierte Pfirsichsuppe und Mango Sorbet
8,00

☉* Sorbets und Eis
6,00

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Vorschlag des Tages von € 5,00

Moscato d'Asti € 5,00

Auswahl an Dessertwein von € 6,00

☉ GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN
☑ VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN. FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG