

Gruß aus der Küche

**Calamaretti gefüllt und in Tempura gebacken auf
Kohlrabitartar mit Radicchio trevisano und Puntarelle
Schwarze Kartoffelnocken mit Vongole und Garnelen
Sorbet**

**Kabeljaufilet auf Kartoffelcreme, Bohnenravioli und
Taggiasche Oliven**

**Kaltes Passionsfruchtsüppchen mit Mango, Banane und Eis
von Naturjoghurt**

Assaggio dello chef

Calamaretti ripieni e in tempura su tartara di cavolo rapa con radicchio
trevisano e puntarelle

Gnocchi al nero di seppia con vongole e gamberoni
Sorbetto

Filetto di gabilo su crema di patate, ravioli ripieni di fagioli e olive taggiasche
Zuppa fredda di frutto di passione con mango, banane e gelato di jogurt

€ 66,00

Mit Weinbegleitung zu Antipasto, Vorspeise und Hauptgericht
Antipasto, primo e secondo accompagnati dal vino
€ 86,00

Traditionelles Menü – Menu tradizionale

Gruß aus der Küche

**Kalbswange in der Senf-Schüttelbrotkruste mit lauwarmem
Kartoffelsalat**

**Topfenravioli mit Kohlrabi und gereiftem Almkäse
Sorbet**

**Gebratener Rinderrücken in Pfefferjus, Stangensellerie und
Polentanocke**

Joghurtcharlotte mit Apfel, Quitte und Quitteneis

Assaggio dello chef

Guancialetto di vitello nella crosta di senape e pane duro con insalatina tiepida di patate
Ravioli di ricotta su cavolo rapa con formaggio di malga stagionato
Sorbetto

Sella di manzo in salsa di pepe, con sedano e gnocco di polenta
Mousse di jogurt con mela, mela cotogna e gelato alla mela cotogna

€ 66,00

Mit Weinbegleitung zu Antipasto, Vorspeise und Hauptgericht
Antipasto, primo e secondo accompagnati dal vino

Kalte/lauwarme Vorspeisen / Antipasti

Lauwarmer Salat von Artischocken und Oktopus mit Knoblauchbaguette 17,50

Insalatina tiepida di carciofi e polipo con baguette all'aglio

Millefeuille vom Pragser Ziegenfrischkäse und Roter Beete mit Crosny 16,50

Millefoglie di formaggio fresco di capra con barbabietole e crosny

Wachtel in der Pinienkernkruste auf Tartar von der Sellerieknolle und Quitte 18,50

Quaglia nella crosta di pignoli su tartara di rapa sedano e mela cotogna

Suppen / minestre

Cremesüppchen von der Artischocke mit Garnelen-Seppiaspieß 12,00

Crema di carciofi con spiedino di gamberi e seppioline

Vorspeisen / Primi piatti

Lasagnetta von Gemüse und Trüffelkäse mit Wachtelei 16,50

Lasagnetta di verdure e formaggio tartufato con uovo di quaglia

Ochschwanzravioli auf Selleriepüree, Zwiebelbutter und Halimaschpilzen 16,50

Ravioli ripieni di coda di bue su purea di sedano, con burro alla cipolla e funghi pioppini

Spaghetti alla chitarra mit Meeresfrüchten pikant 18,50

Spaghetti alla chitarra con frutti di mare, piccanti

Hauptspeisen / Secondi piatti

Kalbsrücken gratiniert mit Taggiasche Oliven auf Kohlrabigemüse und Kartoffelnocken 28,50

Controfiletto di vitello nella crosta di Olive taggiasche con rapa bianca e gnocchetti di patate

**Entenbrust in Thymian gebraten mit Blaukraut,
Quitten , Orangen und Kürbis-Selleriepüree** **27,50**

Petto di anatra al timo su crauti rossi, mele cotogne, arance e purea di zucca e sedano

**Wolfsbarsch in Lardo gebraten mit Artischocken und
gebratenem Radicchio** **27,50**

Filetto di branzino rosolato in lardo con carciofi e radicchio rosolato

Vor dem Dessert/prima del dolce

Verschiedene Almkäse mit Chutneys **15,00**

Piatto di formaggi di malga locali con mostarde

Desserts / Dolci

**Panna cotta mit Grand Manier Orangen und
Mandarinensorbet** **12,50**

Panna cotta con arance al Grand Manier e sorbetto di mandarino

**Passionsfruchtsüppchen mit Mango, Banane und
Joghurteis** **12,50**

Zuppa di frutto di passione con mango, banana e gelato allo jogurt

Joghurtcharlotte mit Apfel, Quitten und Quitteneis **12,50**

Mousse di jogurt con mela, mela cotogna e gelato alla mela cotogna

**Nougatmousse mit eingelegten Aprikosen und Sorbet
von der weißen Schokolade** **12,50**

Mousse di cioccolato con albicocche sciroppate e sorbetto di cioccolato bianco