

Kalte/lauwarme Vorspeisen / Antipasti

Sashimi vom Thunfisch mit Avocado in Zitronenmarinade **18,50**

Crudo di tonno con avocado in vinaigrette al limone

Tomaten- Artischockensalat mit Büffelmozzarella in Rohschinken gebraten **16,50**

Insalatina di pomodori e carciofi con Mozzarelline di bufala rosolate in prosciutto crudo

Salat von Venerereis und Gemüse mit gebratenen Riesengarnelen **18,50**

Insalatina di riso venere e verdure con gamberoni giganti grigliati

Suppen / minestre

Cremesuppe von der Petersilie mit Tortelli von Ziegenkäse und Tomaten **9,00**

Crema di prezzemolo con tortelli di formaggio di capra e pomodori

Vorspeisen / Primi piatti

Cannelloni mit Selleriefüllung auf Ragout vom Kaninchen **17,50**

Cannelloni ripieni di sedano su ragú di coniglio

Taglierini Knoblauch-Peperoncino auf Carpaccio von Octopus **18,50**

Taglierini aglio, olio, peperoncino su carpaccio di polipo

Bis von: Zucchini-Blüte mit Schnittlauch-Basilikumricotta gefüllt auf Tomaten-Oliveneintopf und Parmesantortelli **18,00**

Bis di: fiore di zucchini ripieno di ricotta all'erba cipollina su guazzetto di pomodori e olive e ravioli al parmigiano

Hauptspeisen / Secondi piatti

Gefüllte Perlhuhnbrust auf grünem Gemüse und Halimaschpilzen **24,50**

Petto di faraona ripieno su verdure verdi e funghi pioppini

Filet vom Steinbutt in Rosmarin gebraten auf

27,50

Tomaten- Artischockenrisotto

**Filetto di rombo al rosmarino su risotto di pomodori e
carciofi**

Fischmenü - Menu di pesce

Gruß aus der Küche

**Mit Zucchini gefüllte und gratinierte Seppie auf Carpaccio
von sardischen Tomaten**

Krustenterravioli in Safransauce

Sorbet

**Wolfsbarsch und Thunfisch auf Couscousgemüse und
Taggiasche Oliven**

**Millefoglie von Himbeeren und Krokantblättern mit
Mascarpone**

Assagino dallo chef

Seppie gratinate ripieni di zucchini su carpaccio di pomodori sardi

Ravioli ripieni di crostacei in salsa allo zafferano

Sorbetto

Branzino e tonno su couscous di verdure e olive taggiasche

Millefoglie di lamponi e croccantini con mascarpone

€ 58,00

Mit Weinbegleitung zu Antipasto, Vorspeise und Hauptgericht

Antipasto, primo e secondo accompagnati dal vino

€ 76,00

Tradizionales Menü – Menu tradizionale

Gruß aus der Küche

**Grüne Bohnen, gebratenes Kalbsbries und Vinaigrette von
gelben**

Karotten und Radischen

**Schnalser Nudel mit Champignons, Schnittlauch und
geröstetem Speck**

**Roastbeef vom heimischen Rind in Schalottenjus mit
Kräuterpolenta**

Buttermilchmousse auf Pistaziensablé mit Erdbeeren, Rhabarber und Erdbeereis

Assagino dallo chef

Fagiolini verdi, animelle di vitello rosolate e vinaigrette di carote gialle e ravanelli

Pasta della Val Senales con Champignon, erba cipollina e speck rosolato

Rostbeef di manzo locale in salsa di cipollotti e polenta alle erbe

Mousse di laticello con pasta frolla di pistacchio,

fragole, rabarbero e gelato alle fragole

€ 58,00

Mit Weinbegleitung zu Antipasto, Vorspeise und Hauptgericht

Antipasto, primo e secondo accompagnati dal vino

€ 78,00

Brot und Gedeck – Pane e coperto Euro 2,50

Nur im Notfall werden Tiefkühlprodukte verwendet - Solo in caso di necessità vengono usati prodotti surgelati

Vor dem Dessert / Prima del dolce

Käseteller mit Chutneys

15,00

Piatto di formaggi con mostarda

Desserts / Dolci

Buttermilchmousse auf Pistaziensablé mit Erdbeeren, Rhabarber und Erdbeereis

9,50

Mousse di laticello su pasta frolla di pistacchio, fragole, rabarbero e gelato alle fragole

Millefoglie von Himbeeren, Krokantblättern und Mascarpone

9,50

Millefoglie di lamponi, croccantini e Mascarpone

Parfait von Naturjoghurt mit Mango und Pfirsichen

9,50

Semifreddo di yogurt con mango e pesche

Terrine von der Nougatschokolade mit Portweinkirschen

9,50

Terrina al cioccolato con ciliege al Porto