

Man kann nicht gut schlafen, gut träumen, wenn man nicht gut gegessen hat

DESSERT

Tiramisu` Hausgemachter Tiramisù	8,00 Euro
Millefoglie Hausgemachter Millefeuille mit Vanillecreme	8,50 Euro
Cheesecake al pistacchio Hausgemachte Pistazien-Cheesecake	8,50 Euro
Crema Catalana Hausgemachter Crema Catalana	7,50 Euro
Tartufo Bianco Klassisches Tartufo-Eis aus weißer Schokolade und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen	
Affogato al caffè` 8,50 Euro „oder“ mit Schokosauce 8,00 Euro	

ANTIPASTI & INSALATE VORSPEISEN & SALATE

Bruschetta classica Bruschetta mit Tomaten	7,40 Euro
Verdure grigliate Gegrilltes Gemüse angelegt mit Olivenöl und Kräuter	13,90 Euro
Caprese con burrata e pesto fresco Frische Tomaten mit Burrata und frisches Basilikum Pesto	13,90 Euro
Vitello Tonnato godo` Kalbfleisch fein geschnitten mit Thunfisch Dressing, dazu Tomaten-Gel, frittierten Kapern und Confit-Tomaten	14,90 Euro
Gamberi argentini alla catalana Argentinische Garnelen mariniert mit Sellerie, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Zitrone, Orange und Tomaten-Coulis	15,90 Euro
Insalata pere, noci, gorgonzola e miele Gemischter Salat mit Birnen, Walnüsse und Gorgonzola-Würfel und Honig	14,90 Euro
Caesar Salat Grüner Salat mit Hähnchenbrust, Parmesan, Bacon und Croutons	15,40 Euro
Antipasto misto gourmet italiano di salumi e formaggi pregiati Gourmet Vorspeise Platte aus edlen Aufschnitte & Käse serviert mit Konfitüre und Honig	
Ab 2 Pers. 19,90 Euro (Preis pro Person)	

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai tre pomodori

Spaghetti dreierlei Tomatensauce 12,90 Euro

Mezzelune ripiene con fichi e noci

Frische Pastataschen mit Feigen- und Walnussfüllung in Butter –
Waldfrüchte- Sauce mit Walnüsse 17,40 Euro

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con crema di zucca e fonduta di parmigiano

Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung, dazu Kürbiscreme, Käsefondue
(Parmigiano) und Champignons 17,90 Euro

Chitarrine ai frutti di mare

Frische Nudeln „chitarrina“ mit Meeresfrüchten 19,90 Euro

Tortelloni ripieni di funghi porcini in crema di tartufo

Frische Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelcreme 18,90 Euro

Pappardelle al cinghiale

Frische breite Bandnudeln mit Wildschweinragout 19,90 Euro

Quadrotti ripieni di castagne e tartufo con crema di funghi porcini

Frische Quadrotti mit Maronen-Trüffel­füllung mit Hausgemachter
Steinpilzcreme 19,90 Euro

SECONDI PIATTI DI CARNE & PESCE

HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

Filetto di manzo in crosta di pistacchio

Rinderfilet in Pistazienkruste dazu Kartoffelquenelle, Champignons,
und ein kleiner Beilagensalat 28,90 Euro

Carre` di agnello laccato al miele

In Honig angebratener, marinierter Lammkarree, serviert mit
gegrilltem Gemüse 27,40 Euro

Petto d´anatra a la godo`

Entenbrust mit kandierten Birnen und Pinienkernen, Haselnuss-
Crumble serviert auf kaltem Püree 29,90 Euro

Trancio di salmone all´arancia candita

Marinierter Lachsfilet mit kandierter Orange
auf Citronette-Salatbett und Robiola-Brotkruste 24,90 Euro

Tataki di tonno

Thunfisch Tataki in Sesammantel mit karamellisierte rote Zwiebeln,
Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-Tomaten auf Rucola-Bett
26,90 Euro