

Spaghetti fatti in casa al Castelmagno e tartufo nero

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT CASTELMAGNO KÄSE
UND SCHWARZE TRUFFEL

HOMEMADE SPAGHETTI WITH CASTELMAGNO CHEESE
AND BLACK TRUFFLE

PETIT SPAGHETTI AVEC FROMAGECASTELMAGNO ET TRUFFES

€ 19.00 allergeni 1-3-7-9

Ravioli all'ossobuco, fonduta di Trentingrana zafferano e ristretto di vitello

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT OSSOBUCO UND KÄSE

HOMEMADE RAVIOLI WITH OSSOBUCO AND CHEESE

RAVIOLIS FARCIS À L'OSSOBUCO ET FROMAGE

€ 18.00 allergeni 1-3-7-9-12

Tortelloni di melanzane e bufala con pomodorini confit al basilico

HAUSGEMACHTE TORTELLONI MIT AUBERGINEN, BÜFFEL-RICOTTA
CONFIT TOMATEN UND BASILIKUM

HOMEMADE TORTELLONI WITH EGGPLANT, BUFFALO RICOTTA
CONFIT TOMATOES AND BASIL

TORTELLONI AVEC AUBERGINE RICOTTA DE BUFFLONNE
ET TOMATES CONFITES

€ 18.00 allergeni 1-3-7

Tagliolini fatti in casa al ragù di tinca

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT SCHLEIE RAGOUT

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH TENCH RAGOUT

TAGLIATELLES À LA TANCHE ET TOMATES

€ 18.00 allergeni 1-3-4-9-12

Linguine con ragù bianco di capesante profumate al limone e noci

LINGUINE MIT JAKOBSMUSCHEL, WALNÜSSE UND ZITRONE

LINGUINE WITH SCALLOPS, WALNUTS AND LEMON

LINGUINE AVEC RAGOUT DE PÉTONCLES

€ 20.00 allergeni 1-7-8-14-9

Coscia d'anatra all'arancia e Grand Marnier

con gateau di patate e cavolo rosso

ENTENKEULE MIT ORANGE UND GRAND MARNIER SOSSE

DUCK LEG WITH ORANGE AND GRAND MARNIER SAUCE

CUISSE DE CANARD À ORANGE ET GRAND MARNIER

€ 25.00 allergeni 1-6-9-12

Guanciale di manzo cotto lentamente in Cocotte

con pureè di patate verdurine al vapore

RINDERSCHMORBRATEN LANGSAM GEKOCHT

MIT KARTOFFELPÜREE UND GEDÄMPFTEM GEMÜSE

BEEF CHEEK SLOW COOKED WITH A MASHED POTATOES

AND STEAMED VEGETABLES

JOUE DE BOEUF CUIE LENTEMENT

AVEC PURÈ ET LÉGUMES CUIITS À LA VAPEUR

€ 25.00 allergeni 1-6-7-9-12

Costolette di agnello in crosta di pistacchi,

sesamo nero e ristretto al timo, biscotto di patate e verdurine miste

PANIERTE LAMMKOTELETTS MIT PISTAZIEN, SESAM UND THYMIANSOSSE

BREADED LAMB CHOPS WITH PISTACHIOS, SESAME SEED AND THYME SAUCE

CÔTELETTES D'AGNEAU AUX PISTACHES ET SAUCE AU THYM

€ 26.00 allergeni 1-7-8-6-10-12

Controfiletto di manzo cotto a bassa temperatura

con salsa Colbert verdurine a vapore e purea di patate al burro

LENDENSTEAK (SOUS VIDE) MIT COLBERT SOSSE

ENTRECÔTE STEAK (SOUS VIDE) WITH COLBERT SAUCE

CONTREFILET (SOUS VIDE) À LA SAUCE COLBERT

€ 26.00 allergeni 1-6-7-9-12

Filetto di salmerino

con spaghetti di verdura e salsa alla crudaiola

SAIBLINGS FILET MIT GEMÜSE-SPAGHETTI UND KAPERN
TOMATEN UND NATIVEN OLIVENOLS EXTRA
CHARFISH WITH VEGETABLE-SPAGHETTI AND CAPERS
TOMATOES AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
OMBLE CHEVALIER ET SPAGHETTI DE LÉGUMES

€ 24.00 allergeni 4-9

*Tagliata di tonno aromatizzato al vermouth
con uvetta, pinoli e pomodori secchi*

THUNFISCH FILET MIT VERMOUTH SOSSE, ROSINE,
PINIENKERNE UND GETROCKNETE TOMATEN
TUNAFISH FILLET WITH VERMOUTH SAUCE, RAISIN,
PINE NUTS AND SUN-DRIED TOMATOES
FILET DE THON AROMATISE AU VERMOUTH

€ 24.00 allergeni 1-2-4-6-8-9

*Misto pesce di mare in guazzetto
(Bouillabaisse)*

(BOUILLABAISSE) FISCHSUPPE
SEAFOOD BOUILLABAISSE RECIPE

€ 25.00 allergeni 2-4-14-9

Menù degustazione min 2 persone
€ . 60

Carpaccio di lingua di vitello brasata
con maionese alla salsa verde

KALBSZUNGE CARPACCIO MIT GRÜNER SOSSE
VEAL TONGUE CARPACCIO IN GREEN SAUCE
CARPACCIO DE LANGUE DE VEAU AVEC SAUCE VERTE

allergeni 1-6

Spaghetti fatti in casa al Castelmagno e tartufo nero

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT CASTELMAGNO KÄSE
UND SCHWARZE TRUFFEL
HOMEMADE SPAGHETTI WITH CASTELMAGNO CHEESE
AND BLACK TRUFFLE
PETIT SPAGHETTI AVEC FROMAGECASTELMAGNO ET TRUFFES

allergeni 1-3-7-9

Coscia d'anatra all'arancia e Grand Marnier
con gateau di patate e cavolo rosso

ENTENKEULE MIT ORANGE UND GRAND MARNIER SOSSE
DUCK LEG WITH ORANGE AND GRAND MARNIER SAUCE
CUISSÉ DE CANARD À ORANGE ET GRAND MARNIER

allergeni 1-6-9-12

Sorbettini di frutta ghiacciata

GEMISCHTEN FRUECHTEN SORBETS
FROZEN FRUIT SORBETS
FRUIT SORBETS ASSORTIMENT

allergeni 7-8

*Piccole cialde di wafer al cioccolato con
crema di gelato semifreddo al caffè*

KLEINE SCHOKOLADENWAFFELN MIT KAFFEE-EIS
SMALL CHOCOLATE WAFERS WITH COFFEE ICE CREAM
PETITES GAUFRES AU CHOCOLAT FARCIES AVEC UN PARFAIT AU CAFÉ

€ 9.00 allergeni 1-3-7

Crema gelato alla nocciola con "marron grappè"

HALBGEFRORENES HASELNUSSEIS MIT "MARRON GRAPPÈ"
HAZELNUT PARFAIT WITH "MARRON GRAPPÈ"-
PARFAIT AUX NOISETTES AVEC "MARRON GRAPPÈ"

€ 9.00 allergeni 3-7-8

Crostatina "de ovi duri" con composta di albicocche e salsa alla vaniglia

KLEINER APRICOSENKUCHEN MIT VANILLESAUCE
SWEET SHORT CRUST PASTRY TART WITH VANILLA SAUCE
TARTE à LA CONFITURE D'APRICOTS ET SAUCE VANILLE

€ 9.00 allergeni 1-3-7-8

Frutta farcita al gelato

GEMISCHTEN FRUECHTEN SORBETS
FRUIT SORBETS AND ICE CREAM
FRUIT SORBETS ASSORTIMENT

€ 11.00 allergeni 7-8

Tiramisù

€ 9.00 allergeni 1-3-7