



HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

TRANCE DI BRANZINO ARROSTITO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebratene Seewolffilets mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.

Sebass fillet roasted in a pan with lemongrass, zucchini and octopus-Orzotto.

32,-

MERLUZZO CON CONCHIGLIE SAN GIACOMO, CREMA DI PEPERONI, BASILICO E PUNTE DI ASPARAGI

Artic Dorsch und Jakobsmuscheln in Pergament gegart auf Paprika-Gemüse-Crème, Basilikum Pesto und grünem Spargel.

Fillet of cod and scallops on cream of red peppers, basil pesto and spargel.

33,-

TOURNEDOS DI VITELLO "ROSSINI"

Kalbfilet-Tournedos mit Gänsestopfleber, in Pantelleria-Passito-Weinsauce, Steinpilzen, Kürbispüree und Wintertrüffel.

Veal tournedos with foie gras, in Pantelleria Passito wine sauce, mushrooms, pumpkin puree and wintertruffle.

35,-

SCOTTADITO DI AGNELLO CON SALSA DI TIMO LIMONE

Doppelte Lammkoteletts vom Milchlamm aus der Pfanne, mit Zitronenthymian-Sauce und Gemüse-Aprikosen Cous Cous.

Roast double lamb chop with lemon thyme sauce, apricots and vegetable cous cous

32,-

DESSERT

PERCORSO DI CIOCCOLATO E RICOTTA , MORA, CREMA DI LIMONCELLO E GRANITA AL CAFFÈ

Der Pfad der Valrhona Schokolade und Ricotta, waldbeere, Limoncello.Creme und Kaffee-Granita

The path of chocolate and cheese mango, blackberry, cream limoncello and coffee granita

14,-

TORTINO DI MANDORLE, CONFETTURA DI AMARENE, CASSATA

Sizilianische Cassata mit kandierten Früchte, mandelntorte und, gesüßtem Espresso.

Sicilian cassata with candied fruit and almond cake and sweetened espresso

14,-

UNIONE DOLCE DI CROCCANTE AL CIOCCOLATO CON PISTACCHIO

Knusprig-zarte Verbindung aus Valrhona Schokolade, Waldbeeren und Pistazien.

Crisp-tender connection of red berries and pistachios.

14,-



APERITIF

BITTER, CAMPARI (alkoholfrei, no alcohol)

8,50

CLARIUS SPUMANTE CONCILIO VINI

Feine Perlage, trocken und fruchtig, Cuvée von Chardonnay und Pinot Nero

Fruity and dry sparkling wine

8,50

GIN & TONIC, MARTINI, CAMPARI

8,50

NEGRONI, AMERICANO

8,50



SILVESTER MENÜ 1

SALMONE MARINATO AL GINEPRO IN SALSA DI AGRUMI

Carpaccio vom marinierten norwegischen Lachs mit Wacholder und Dill an Zitrusfrucht-Vinaigrette.
Marinated norwegian salmon carpaccio with juniper and dill with citrus vinaigrette.

RISO CREMOSO CON TALEGGIO E TARTUFO

Cremiges Risotto mit norditalienischem Taleggio Weichkäse und aromatischem Wintertrüffel.
Creamy Risotto with northern Italian Taleggio cheeses and aromatic winter truffles.

TRANCE DI BRANZINO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebratenes Seewolfilet mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.
Seabass fillet roasted in a pan with lemongrass, zucchini and octopus-Orzotto

UNIONE DOLCE DI CROCCANTE AL CIOCCOLATO CON PISTACCHIO

Knusprig-zarte Verbindung aus Valrhona Schokolade, Waldbeeren und Pistazien.
Crisp-tender connection of red berries and pistachios.

75,-

SILVESTER MENÜ 2

CILINDRO DI TONNO BATTUTO CRUDO CON MELA,RAFANO VERDE E CETRIOLO

Thunfischtartar mit Äpfeln, japanischem Meerrettich und Gurke.
Tuna tartare with apples, wasabi Japanese horseradish and cucumber.

RAVIOLI DI ANATRA ALL'ARANCIO

Hausgemachte Enten-Ravioli mit Orangen-Sauce. *Homemade Duck ravioli with Orange-Sauce*

TOURNEDOS DI VITELLO "ROSSINI"

Kalbsfilet-Tournedos mit Gänsestopfleber, in Pantelleria-Passito-Weinsauce, Steinpilzen, Kürbispüree und Wintertrüffel.
Veal tournedos with foie gras, in Pantelleria Passito wine sauce, mushrooms, pumpkin puree and wintertruffle.

TORTINO DI MANDORLE, CONFETTURA DI AMARENE, CASSATA

Sizilianische Cassata mit kandierten Früchten, Mandeltorte und gesüßtem Espresso.
Sicilian cassata with candied fruit and almond cake and sweetened espresso.

79,-



KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

CILINDRO DI TONNO BATTUTO CRUDO CON MELA,RAFANO VERDE E CETRIOLO

Thunfischtartar mit Äpfeln, japanischem Meerrettich und Gurke.
Tuna tartare with apples, wasabi Japanese horseradish and cucumber.

22,-

SALMONE MARINATO AL GINEPRO IN SALSA DI AGRUMI

Carpaccio vom marinierten norwegischen Lachs mit Wacholder und Dill an Zitrusfrucht-Vinaigrette.
Marinated norwegian salmon carpaccio with juniper and dill with citrus vinaigrette.

21,-

ZUPPA DI FAGIANO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

Fasanen-Brühe mit Haselnuss-Klößen und Herbstrüffel.
Pheasant bouillon hazelnut velouté with grated black winter truffle.

14,-

CARPACCIO DI CERVO CON INSALATA DI MELE E RAPA ROSSA

Hirschrücken-Carpaccio mit Äpfelsalat und Rote Bete Vinaigrette.
Red deer fillet carpaccio with apple salad, Beetroot Vinaigrette.

21,-

WARME VORSPEISEN - WARM STARTERS

RAVIOLI DI ANATRA ALL'ARANCIO

Hausgemachte Enten-Ravioli mit Orangen-Sauce. *Homemade Duck ravioli with Orange-Sauce*

21,-

RISOTTO CREMOSO CON TALEGGIO E TARTUFO

Cremiges Risotto mit norditalienischem Taleggio Weichkäse und aromatischem Wintertrüffel.
Creamy Risotto with northern Italian Taleggio cheeses and aromatic winter truffles.

24,-