

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTO

Vorspeise – Starter

CARPACCIO DI CAPESANTE, MAYO AI FIORI DI ZUCCHINA, NDUJA, ARANCIA FERMENTATA	22
<i>Jakobsmuschel-Carpaccio, Zucchini Blüten-Mayo, Nduja, fermentierte Orange</i>	
<i>Carpaccio of scallops, zucchini flower mayo, Nduja, fermented orange</i>	

PRIMI

Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE	24
<i>Tagliolini mit Scorzone Trüffel / Tagliolini with Scorzone truffle</i>	
PAPPARDELLA RIPIENA CON RICOTTA E BIETOLA, CRÈMA DI FORMAGGIO DI MALGA	23
<i>Pappardella gefüllt mit Ricotta & Mangold, Malga Bergkäse Creme</i>	
<i>Pappardella filled with ricotta & swiss chard, Malga mountain cheese cream</i>	

SECONDO

Hauptgang – Main course

SGOMBRO IN OLIO COTTURA CON FIORI DI ZUCCHINI RIPIENI DI GAMBERO, CIPOLLA SOTTACETO, CREMA DI ZUCCHINE	31
<i>Pochierte Makrele, Zucchini blüte gefüllt mit Garnele, eingelegte Zwiebeln, Zucchini-Creme</i>	
<i>Poached mackarel, zucchini flower filled with prawn, pickled onion, zucchini cream</i>	
MOSAICO DI BRANZINO CON ANETO, LIMONE E PREZZEMOLO, CREMA DI PATATE, INSALATA DI RAVANELLI	36
<i>Loup de Mer, Dill, Zitrone & Petersilie, Kartoffelcreme, Radieschensalat</i>	
<i>Sea bass with dill, lemon & parsley, potato cream, radish salad</i>	
PETTO DI FARAONA FARCITA CON ASPARAGI, VELLUTATA DI FARAONA E PATATE	30
<i>Perlhuhnbrust gefüllt mit grünem Spargel, Perlhuhn-Kartoffel-Velouté</i>	
<i>Breast of guinea fowl filled with green asparagus, Velouté of guinea fowl and potato</i>	