

ANTIPASTI

TAGLIERE (1a,3,5,7,8,9,10,12,13,A,M) Aufschnitt, Käse und eingelegtes Gemüse (auch Veg) Selection of cold cuts, cheese and pickles (also Veg)	16/26,-
LATTUGA ROMANA, FRISELLA, ALBICOCCHIE, CIPOLLE ROSSE E ASIAGO (1a,3,7) Römersalat, Frisella-Brot, Aprikosen, rote Zwiebeln und Asiago-Käse Romaine lettuce, frisella bread, red onions, apricots and Asiago cheese	14,-
SPIEDO DI MOSCARDINI E POLENTA (4,14) Oktopus-Polenta Spieß Musky octopus and polenta skewer	13,-
BATTUTA DI MANZO, PEPERONE ED ERBA CIPOLLINA (1a,3,4,6) Rindertartar, Paprika und Schnittlauch Beef tartare, pepper and chive	15,-
COZZE RIPIENE, CREMA DI CANNELLINI, GUANCIALE (1a,4,14) Gefüllte Miesmuscheln, Creme aus Cannellini Bohnen, Guanciale Speck Stuffed mussels, cannellini beans cream, Guanciale	13,-

PRIMI

PACCHERI E RAGÙ DI SALSICCIA (1a,7,9) Paccheri mit Salsiccia Ragù Paccheri with Salsiccia ragù	16,-
GNOCCHI, MELANZANE, OLIVE, RICOTTA DI PECORA AFFUMICATA (1a,3,7,9) Gnocchi mit Aubergine, Oliven und geräuchertem Schafsrizotta Gnocchi with eggplants, olives and smoked sheep ricotta	16,-
SPAGHETTONE ALLE SARDE E PANE ALLE ERBE (1a,4,7,9) Spaghetti mit Sardinien und Kräuterbrot Spaghetti with sardines and herb breadcrumbs	15,-

SECONDI

PIE DI PATATE E VERZA, FONDUTA DI FONTINA (1a,3,7) Pie mit Kartoffel, Wirzinkohlfüllung, Fontina Käse Fondue Pie with potatoes-cabbage filling, Fontina cheese Fondue	19,-
NODINO DI MAIALE DUROC, PATATE AL FORNO E INDIVIA BELGA (6,7,9) Duroc Schweinekotelett, Bratkartoffeln, Chicorée Duroc French Rack, baked potatoes, belgian endive	25,-

DESSERT

PAN DI SPAGNA, MIELE, RABARBARO FRAGOLA E PASTICCERA ALLA BANANA (1a,3,7) Honigkuchen, Rhabarber, Erdbeeren und Banana Creme Honey Sponge, rhubarb, strawberry and banana cream	8,-
CREMOSO AL CIOCCOLATO, MANGO E MANDORLE (1,3,7,8b) Schokoladentart, Mango und Mandeln Chocolate tart, mango and almonds	8,-

Brot Nachservice 3,-

Please inform us in case of allergies