

ACQUA

Menu Terra o Mare

.....

Antipasti

Antipasto misto

*Prosciutto con frittata ai funghi,
crema di fontina e insalata di verza e pinoli*

*Robschinken auf Pilzfrittata,
Fontinacreme und Wirsingsalat
o / oder*

*Carpaccio di orata con peperoni al forno, uova e acciughe
Carpaccio von der Dorade mit gebackener Peperoni, Ei und Sardellen*

Primo

*Risotto con porro e prezzemolo e ossobuco
Lauch-Peterislienrisotto mit geschmorter Kalbshaxe
o / oder*

*Ombellichi aglio olio e peperoncino ai gamberoni
Pasta "Ombellichi" an aglio peperoncini Öl und Crevetten*

Secondo

*Filetto di manzo al vino rosso con patate arrosto e carciofi
Rindsfilet an Rotweinjus mit Ofenkartoffeln und Artischockengemüse
o / oder*

*Salmone scottato e cannolicchi su ceci e sedano
Kurz gebratener Lachs und Schwertmuscheln
auf Kichererbsen und Sellerie
Merluzzo con olive taggiasche e melanzane*

*Zwei Gänge inkl. Wasser 65.-
Drei Gänge inkl. Wasser 82.-*

Menu Vegetariano

.....

Antipasti

*Pizza bianca cipolla e funghi con insalata autunnale
Zwiebel-Pilz-Pizza "bianca" und Herbstsalat*

Primo

*Gnocchi al rosmarino con spinaci,
gorgonzola e nocciole*

Rosmaringnocchi mit Spinat, Gorgonzola und Haselnüssen

Secondo

*Minestrone gratinata nella verza
Mit Minestrone gefüllter Wirsing aus dem Ofen*

*Zwei Gänge inkl. Wasser 45.-
Drei Gänge inkl. Wasser 62.-*

Specialità del mese

.....

*Polipo all'origano con salsa all'aglio e peperoncino
Tintenfisch an Oregano mit Knoblauch-Peperoncinisauce
22,- / 33,-
o / oder*

*Bistecca di capriolo alla salvia con mela e crauti rossi e
canederli alle castagne
Rebrücken an Salbei mit Apfel-Rotkraut und
Marroni-Brotknödel
45.-*

Dolci

.....

*Panna cotta con composta di pere
Panna Cotta mit Birnenkompott
12.-*

*Tiramisù classico
Tiramisu
9.-*

*Zabaione con castagne e arancia
Zabaione mit Marroni und Orange
14.-*

*Sgroppino
Sorbet-Cocktail
15.-*

*Gelati fatti in casa
Hausgemachte Glace
3.-*