

ACQUA

Menu Terra o Mare

.....

Antipasti

Antipasto misto

*Terrina di cervo ai mirtilli rossi,
prosciutto e formaggio ubriaco*

Deer tureen with cranberries, dry cured ham and tipsy cheese
o / or

*Salmone marinato su insalata di zucca con sedano e
salsa al sambuco*

*Marinated salmon on pumpkin-celery salad with a
blackcurrant- dressing*

Primo

*Risotto al nero di seppia con pomodori secchi ,
seppia marinata e pinoli*

*"Risotto al nero di seppia" with dried tomatoes,
marinated cuttlefish and pine nuts*

o / or

Tagliatelle al tartufo e funghi con filetto di coniglio
Truffle and mushroom Tagliatelle with rabbit filets

Secondo

*Filetto di manzo al vino rosso con patate arrosto e
verdure autunnali*

Beef fillet with red wine sauce, baked potatoes and autumn vegetables
o / or

Ipoglosso scottato e capesante su ceci e sedano
Fried halibut and Scallops on Chickpeas and cellary

Two course incl. Water 65.-

Three course incl. Water 82.-

Specialità del mese

.....

Polipo all'origano con salsa all'aglio e peperoncino

Octopus with oregano and garlic-pepperoni sauce

22,- / 33,-

o / or

*Bistecca di capriolo alla salvia con mela e
crauti rossi e canederli alle castagne*

Sage-Venison with red cabbage and chestnut-bread dumplings

45.-

Menu Vegetariano

.....

Antipasti

Pizza bianca alla cipolla e funghi con insalata autunnale

White onion mushroom pizza with autumn salad

Primo

Gnocchi al rosmarino con spinaci gorgonzola e nocciole

Rosemary gnocchi with, spinach and gorgonzola and hazelnuts

Secondo

*Patate Bio arrosto su crema di uovo al tartufo e
cima di rapa*

*Baked organic potatoes with truffle-eggcream and
wrrnip greens*

Two course incl. Water 45.-

Three course incl. Water 62.-

Dolci

.....

Panna cotta con composta di lamponi

Panna Cotta with raspberry compote

12.-

Tiramisù classico

Tiramisu

9,-

Zabaione con castagne e arancia

Zabaione with chestnuts and orange

14.-

Sgroppino

Sherbet Cocktail

15.-

Gelati fatte in casa

Housemade Ice cream

3.-