

UNSERE

Saisonkarte

APERITIVI

Aperitivi mit Alkohol

Lillet Wildberry, Hugo oder Aperol Sprizz	7,90
Ingwer Spritz mit Ingwer und Prosecco	7,90
Chiarè mit Chiaretto, Holunder und TonicWater	7,90

alkoholfreie Aperitivi:

Crodino oder San Bitter	5,90
Martini Vibrante Grapefruit Sprizz	6,90
Ramazotti-Orange, Tonic, Rosmarin	6,90

ANTIPASTI UND ZUPPE

Zucca alla Griglia con Crema di Balsamico (vegetarisch)	15,50
Gegrillter Kürbis mit Balsamico Creme auf Feldsalat	
Bresaola con Noci e Avocado	16,80
Bündner Fleisch mit Nüssen und Avocado	
Cozze alla Marinara	19,90
Frische Miesmuscheln in Tomatensugo	
Crema di Zucca	8,80
Kürbiscremesuppe mit frisch gehobelten Trüffeln	

PASTA & PIZZA

Fagottini alle Pere (vegetarisch)	17,50
Hausgemachte Nudeltaschen mit Birnenfüllung und Parmesanspänen	
Risotto Scampi e Zafferano	19,90
Safranrisotto mit Garnelen und Granatapfelkernen	
Tagliolini al Tartufo del Piemonte (vegetarisch)	25,90
Tagliolini aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobelten Trüffeln aus Piemont	
Pizza Pera e Gorgonzola, belegt mit Birnen und Gorgonzola	15,90

HAUPTGERICHTE

Involtini di Vitello ripieni di Castagne	29,90
Kalbsroulade mit Kastanien-Mozzarellafüllung dazu Gemüsebeilage	
Pesce Spada alla Griglia in Crema d'Arancio	29,90
Schwertfisch vom Grill in Orangensoße mit Minze, dazu Risottoreis	

Wir akzeptieren NUR Barzahlung
Kreditkarten werden NICHT akzeptiert EC Karten AB 50,00 EUR

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Phosphat 5) mit Geschmacksverstärker 6) koffeinhaltig
einige Gerichte enthalten Allergene. Wenn Sie Allergiker sind, bitte informieren Sie sich vorab bei unserem Personal über die Inhaltsstoffe!

UNSERE

Menüempfehlung:

MENÜ CARNE

EUR 45,00

Crema di Zucca

Kürbiscremesuppe mit frisch gehobelten Trüffeln

Involtini di Vitello ripieni con Castagne

Kalbsroulade mit Kastanien- Mozzarellafüllung dazu Gemüsebeilage

Crepes

mit Vanilleeis gefüllt mit Orangenspiegel

MENÜ PESCE

EUR 45,00

Zucca alla Griglia con Crema di Balsamico

Gegrillter Kürbis mit Balsamico Creme auf Feldsalat

Pesce Spada alla Griglia in Crema d'Arancio

Schwertfisch vom Grill in Orangensoße mit Minze, dazu Risottoreis

Tartufo al Pistacchio

Tartufo Eis im Pistazienmantel

WEINEMPFEHLUNG italienischer Weine zum MENÜ

Gelsi Bianco, Kalabrien	2024	(Weisswein)	0,1l	4,50	0,75	32,00
Rosso Piceno, Marken	2022	(Rotwein)	0,1l	4,50	0,75	31,00

Wir akzeptieren NUR Barzahlung

Kreditkarten werden NICHT akzeptiert EC Karten AB 50,00 EUR

1)mit Farbstoff 2)mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Phosphat 5) mit Geschmacksverstärker 6) koffeinhaltig
einige Gerichte enthalten Allergene. Wenn Sie Allergiker sind, bitte informieren Sie sich vorab bei unserem Personal über die Inhaltsstoffe!