



ANTIPASTI / VORSPEISEN

AFFETTATO	12,5
Aufschnitt von der Maschine, grüne Oliven aus Castelvetro	
VITELLO TONNATO	15,5
Sous vide gegarte Kalbshüfte, Thunfischsoße, Kapernäpfel	
CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO, MELE ALTOATESINE, FINOCCHIO, ANETO, POLVERE DI CAPPERI, PANE CARASAU, PEPE ROSA	16,5
Geräucherte Schwertfisch Carpaccio, Südtiroler Äpfel, Fenchel, Dill, Kapernpulver, Carasau Brot, Rosa Pfeffer	
BURRATA DI BUFALA, BARBABIETOLA DI CHIOGGIA, NOCI TOSTATE, UVA MOSCATO GIALLO	16,5
Büffel-Burrata, Chioggia Rote Bete, Geröstete Walnüsse, Moscato Giallo-Trauben	

PRIMI PIATTI / PASTA

MAFALDINE AL RAGÙ TRADIZIONALE BOLOGNESE, GRANA PADANO RISERVA	15,5
Mafaldine, Bolognese nach traditioneller Art, Grana Padano Riserva	
TORTELLONI VERDI „4 FORMAGGI“, ZUCCA, SEMI DI ZUCCA CARAMELLIZZATI	17
Grüne Tortelloni „4 Formaggi“, Kürbis, Karamellisierte Kürbiskerne	
SPAGHETTONI, RAGÙ DI CALAMARETTI AL NERO DI SEPPIA, RICOTTA DI PECORA, CONFETTURA DI POMODORI AUTUNNALI, BASILICO, SCALOGNO	18,5
Spaghettoni, Tintenfischragout mit Schwarzetintenfisch, Schaf Ricotta, Herbst-Tomaten-Konfitüre, Basilikum, Edelpfeffer	

TUTTA LA PASTA È FATTA IN CASA / ALLE NUDELN SIND HAUSGEMACHT



SECONDI PIATTI / HAUPTGANG

**SALTIMBOCCA DI FILETTO DI VITELLO, PURÉ DI ZUCCA, CIPOLLA
FUNGHI FINFERLI AL MIELE DI CASTAGNO, RIDUZIONE ALLA SALVIA** 29,5
Saltimbocca vom Kalbfilet, Kürbispurée, Zwiebeln,
Pfifferlinge mit Kastanienhonig, Salbei-Reduktion

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO, SALSALSA AL ROSMARINO 26
Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Rosmarinjus

**POLIPO ALLA GRIGLIA, PURÉ DI FAVE PUGLIESI, POMODORINI, AGLIO, PEPPERONCINO,
CICORIA, CAPONATA DI OLIVE TAGGIASCHE** 29
Gegrillter Oktopus, Saubohnenpurée, Vulkan Spargel, Kirschtomaten, Knoblauch,
Chili, Oliven Caponata

CONTORNI / BEILAGEN

INSALATA MISTA 7
Gemischter Salat

INSALATA RUCOLA 7
Rucola Salat

INSALATA DI POMODORO 7
Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Basilikum

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 7
Junge Kartoffeln, Rosmarin, Petersilie

PURÉ DI FAVE E CICORIA 10
Saubohnenpurée, Vulkan Spargel, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO, MELOGRANO 10
Pistazien-Tiramisù, Granatapfel

TORTA DELLA NONNA, GELATO AL FIORDILATTE ALPINO, NOCI, CARMELLO MOU, PERE 9
Halbflüssiger Schokoladenkuchen, Fiordilatte-Eis, Mou-Caramel, Birne
