

Antipasti

Insalata di latticini di seppie e granchio al limone

Tintenfisch Eier-Krabben-Salat mit Zitrone
Cuttlefish eggs and crab salad with lemon
Salade de œufs de seiche et crabe au citron

Insalata russa con speck dell'Alto Adige

„Speck“ mit „Insalata russa“
„Speck“ with Russian salad
Salade russe avec „speck“ Veneta

Dentice mantecato con patate al latte

Zahnbrasse mit Kartoffelcreme
Dentex with milk potatoes
Vivaneau et pommes de terre au lait

Polpettine di vitello con zuppetta di pomodoro peperoni dolce e curcuma

Kalbfleisch-Stückchen und Tomaten und Paprikacreme mit Kurkuma
Veal meatballs with tomatoes, sweet pepper and turmeric sauce sauce
Boulettes de viande de veau au poivron et sauce au curcuma et tomates

Primi piatti

Risotto Carnaroli (La Fagiana) con carciofi moretti e gamberetti

Risotto mit Artischocken und Garnelen
Risotto with artichokes and shrimps
Risotto aux artichauts et aux crevettes

Fettuccine rustiche con piccolo ragù di gallinella di mare e olive Taggiasche

Fettuccine mit roter Knurrhahn Sauce und Taggiasche Oliven
Fettuccine with red gurnard-fish sauce and Taggiasche olives
Fettuccine à la sauce de grondin de mer et aux olives Taggiasche

Lasagne verdi gratinate zucchini fior di latte e pesto genovese

Gratinierte Lasagne mit Zucchini, Fiordilatte und genuesischem Pesto
Lasagna with zucchini, fiordilatte and Genoese pesto
Lasagne aux courgettes, fiordilatte et pesto génois

Zuppa di verdure

Gemüse Suppe
Vegetable soup
Soupe de légumes

Secondi Piatti

Filetto di branzino alla griglia con olio evo al limone

Wolfsbarsch Filet e vom Grill mit Zitronenöl

Grilled sea bass fillet with lemon oil

Filet de loup de mer grillée avec de l'huile de citron

Fritto di calamaretti e tempura leggera di verdure

Frittierte kleine Tintenfische mit leichter Gemüsetempura

Fried little squids and light vegetables tempura

Friture de petits calamars et un tempura légère de légumes

Arrosto di suino iberico al cumino, mousse di carote viola e mostarda di agrumi

Spanferkelbraten mit Kümmel, lila Karottenmousse und Zitrusenf

Roast suckling pig with cumin, purple carrots mousse, citrus mustard

Cochon de lait rôti au cumin avec mousse de carottes violettes et moutarde aux agrumes

Coscetta di pollo ripiena con speck, verdure, mousse di patate all'olio d'oliva

Gefülltes Hühnerschenkel mit Gemüse, Kartoffelmousse und Speck

Chicken leg filled with vegetables, potatoes mousse and bacon

Cuisse de poulet farci aux légumes, mousse de pomme de terre et bacon

Buffet di insalate

Dolci del giorno

Lo chef informa la gentile clientela che, privilegiando cotture istantanee a cibi precotti, alcune preparazioni potrebbero richiedere tempi più lunghi di attesa. - Our chef informs the guests that some dishes may require a longer cooking time as we do not use precooked food.