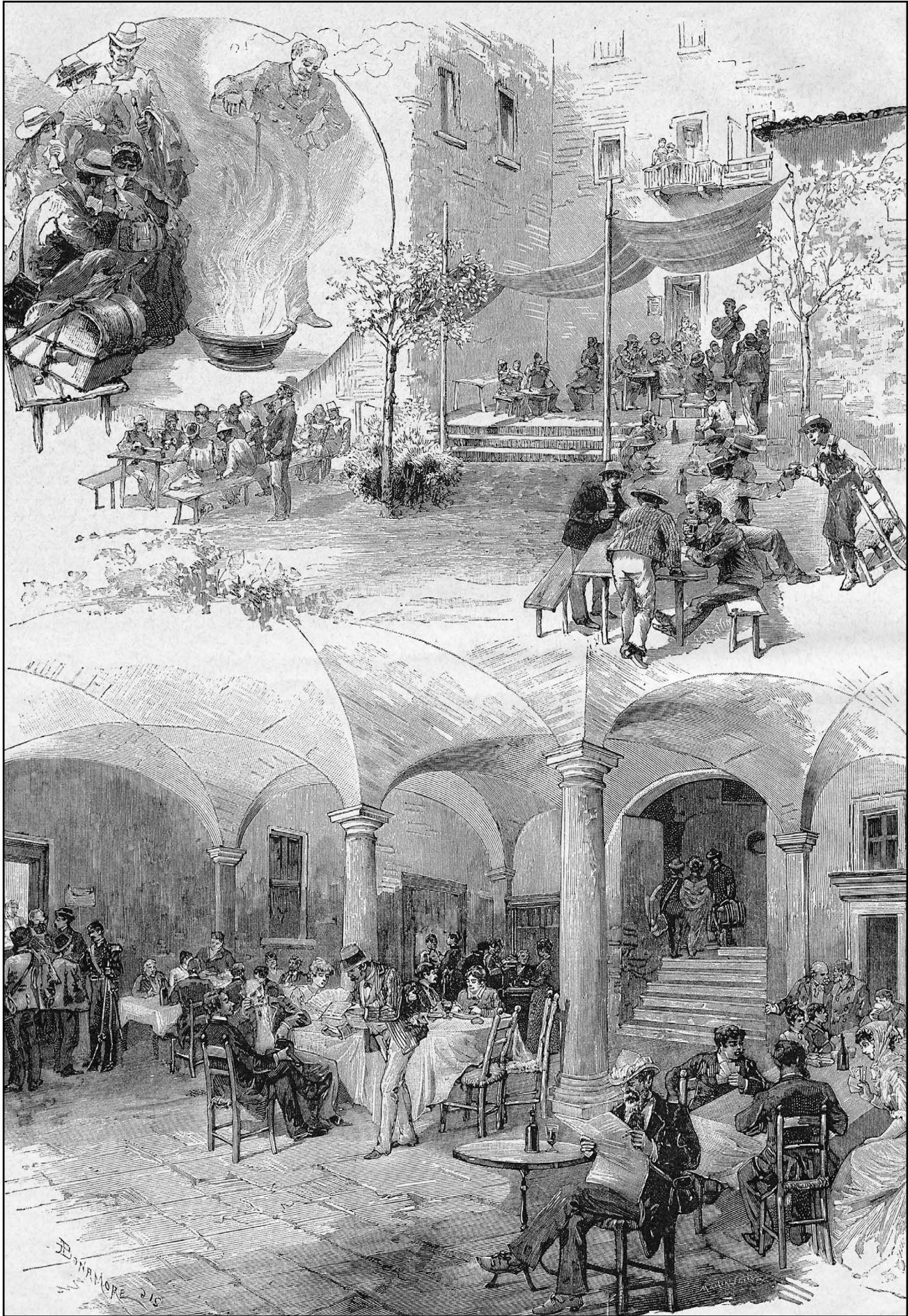




Gli Antipasti

Salmone Dry con Insalata di Finocchi e Arance ⁽⁴⁾ € 24.00

DRY-AGED LACHS MIT FENCHEL-ORANGEN-SALAT

DRY-AGED SALMON WITH FENNEL AND ORANGE SALAD

Tentacolo di Polpo con Crema di Patate ^(4,7) € 24.00

PULPE TENTAKEL MIT KARTOFFELCREME

OCTOPUS TENTACLE WITH POTATO CREAM

Baccalà in Tempura con Le Sue Salse ^(1,3,4,5) € 19.00

KABELJAU IN TEMPURA MIT SAUCE TARTAR

SALT COD FISH IN TEMPURA WITH TARTAR SAUCE

Tartar di Salmone con Burro Bianco ^(4,6,7) € 22.00

THUN-FISCHTARTAR MIT BEURRE BLANC

TUNA TARTARE WITH BEURRE BLANC

Tartar di Gambero Rosso di Mazara con Stracciatella di Burrata ^(2,7) € 23.00

TATAR VON ROTEN GARNELEN AUS MAZARA MIT BURRATA-STRACCIATELLA

MAZARA RED PRAWN TARTARE WITH BURRATA STRACCIATELLA

Tartar di Manzo con Burro e Toast ^(1,5,7,10,12) € 23.00

RINDER TATAR MIT BUTTER UND TOAST

BEEF TARTAR WITH BUTTER AND TOAST

Crudo di Patanegra 80 gr. Tagliato a Mano € 38.00

PATANEGRA VON HAND GESCHNITTEN 80 gr.

HAND-SLICED PATA NEGRA CURED HAM

Foie Gras e Petto d'Anatra Affumicato € 25.00

ENTENSTOPFLEBER UND GERÄUCHERTE ENTEN BRUST

DUCK FOIE GRAS AND SMOKED DUCK BREAST

I Primi

Tortellone Ripieno di Capesante e Gamberi € 22.00

con Tartar di Gamberi Rossi (1,2,3,4,7,14)

TORTELLONI GEFÜLLT MIT JAKOBMUSCHELN UND GARNELEN, MIT TATAR VON ROTEN GARNELEN

TORTELLONI FILLED WITH SCALLOPS AND PRAWNS, WITH RED PRAWN TARTAR

Calamarata con Vongole e Prosciutto di Pata Negra (1,3,7,9,12,14) € 22.00

CALAMARATA MIT VENUSMUSCHELN UND PATA NEGRA SCHINKEN

CALAMARATA PASTA WITH CLAMS AND PATA NEGRA HAM

Scialatielli con Gamberi, Aglio, Olio e Peperoncino (1,2,3,12) € 20.00

SCIALATIELLI MIT GARNELEN, KNOBLAU, OLIVENÖL UND CHILI

SCIALATIELLI WITH PRAWNS, GARLIC, OLIVE OIL AND CHILLI

Risotto con Crema di Pistacchio, € 22.00

Crema di Burrata e Gamberi Rossi di Mazara (1,2,7,8,9,12)

RISOTTO MIT PISTAZIENCREME, BURRATA-CREME UND ROTEN GARNELEN

RISOTTO MIT PISTACHIO CREAM, BURRATA CREAM AND MAZARA RED PRAWNS

Tagliolini con Tartufo Nero (1,3,7) € 25.00

TAGLIOLINI MIT SCHWARZEN TRÜFFEL

TAGLIOLINI WITH BLACK TRUFFLE

Tortelli di Zucca con Fonduta Valdostana (1,3,7,9) € 14.00

KÜRBIS TORTELLI AOSTATALER FONDUE

PUMPKIN TORTELLI WITH AOSTA WALLEY FONDUE

Risotto con Barbabietola, Fonduta di Fontina e Balsamico 25 Anni (1,7,9,12) € 15.00

RISOTTO MIT ROTER BETE, FONTINA FONDUE UND 25 JAHRE GEREIFTEM BALSAMICO

RISOTTO WITH BEETROOT, FONTINA FONDUE AND 25-YEAR-BALSAMIC VINEGAR

I Secondi di Pesce

<i>Fritto Misto</i> (1,2,3,4,5,)	€ 26.00
GEMISCHTER FISCH FRITURE - MIXED FRIED FISH	
<i>Filetto di Orata Reale con salsa Olandese</i> (3,4,7,10)	€ 26.00
FILET VON DER GOLDBRASSE MIT SAUCE HOLLANDAISE - SEA BREAM FILLET WITH HOLLANDAISE SAUCE	
<i>Trancio di Tonno Panato con Pangrattato ed Erbe Aromatiche</i> (1,4,5,8)	€ 28.00
PANIERTES THUNFISCHSTEAK MIT SEMMELBRÖSELN UND AROMATISCHEN KRÄUTERN, SEVIERT MIT BLATTSALAT	
BREADCRUMB-CRUSTED TUNA STEAK WITH AROMATIC HERBS, SERVED WITH MIXED SALAD LEAVES	
<i>Gamberoni al Curry con Riso</i> (1,2,7,9,10)	€ 24.00
GARNELEN MIT CURRY MIT REIS - CURRY KING PRAWNS WITH RICE	
<i>Black Code Servito su Letto di Carciofi Saltati</i> (4,5,12)	€ 28.00
BLACK COD AUF SAUTIERTEN ARTISCHOCKEN - BLACK CODE SERVED ON A BED OF SAUTEED ARTICHOKES	

I Secondi di Carne

<i>Riso "Casimir" Sminuzzato di Vitello al Curry</i> (1,9,10,12)	€ 22.50
REIS MIT GEHACKTEM KALBFLEISCH UND CURRY - RICE WITH MINCED VEAL IN CURRY SAUCE	
<i>Guancia Brasata di Pata Negra con Purea di Patate</i> (5,7,9,12)	€ 27.00
GESCHMORTE PATA NEGRA SCHWEINEBACKE MIT KARTOFFELPÜREE - BRAISED PATA NEGRA PORK CHEEK WITH MASHED PATATOES	
<i>Agnello Marinato allo Yogurt e Spezie Indiane con Riso</i> (1,5,7,10,11,12)	€ 23.00
IN YOGURT UND INDISCHEN GEWÜRZEN MARINIERTER LAMM MIT REIS - YOGURT-AND INDIAN SPICE MARINATED LAMB WITH RICE	
<i>Tagliata di cervo in Salsa con Broccoli e castagne</i> (7,12)	€ 28.00
HIRNSTEAK VON HIRSCH MIT BROCCOLI UND KASTANIEN - VENISON TAGLIATA WITH BROCCOLI AND CHESNUTS	
<i>Filetto di Manzo "Rossini"</i> (1,7,12)	€ 36.00
RINDER FILET „ROSSINI“ - BEEF FILLET “ROSSINI”	
<i>Orecchia d'Elefante in Coperta</i> (1,3,5,8)	€ 24.00
WIENERSCHNITZEL NACH HAUS ART - BRADED MILANESE “HOME MADE”	

Dalla Griglia

VOM GRILL

<i>Salmone</i> ⁽⁴⁾ LACHS - SALMON	€ 21.00	<i>Paillard di Vitello</i> KALB SCHNITZEL - VEAL STEAK	€ 21.00
<i>Branzino</i> ⁽⁴⁾ SEEWOLF - SEABASS	€ 22.50	<i>Scottadito d' Agnello</i> LAMM KOTELETT - LAMB CHOPS	€ 25.00
<i>Calamari e Gamberi</i> ^(2,4) GARNELEN UND TINTENFISCH - PRAWNS AND SQUID	€ 25.00	<i>Filetto di Manzo</i> RINDER FILET - BEEF FILLET	€ 33.00
<i>Misto di Pesce</i> ^(2,4) GEMISCHTER FISCH PLATTE - MIXED GRILLED FISH	€ 36.00		

Tutti i secondi piatti sono serviti con contorno ^(7,9)

COPERTO € 3,00

ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

PER INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI, CHIEDERE AL PERSONALE LA LISTA DEI PRODOTTI

TUTTI I PIATTI DI PESCE CRUDO, VENGONO ABBATTUTI A UNA TEMPERATURA DI -20°

Non si fanno conti separati

KEINE GETRENNTE RECHNUNG - ONE BILL ONLY

- 1 CEREALI | CEREALS CONTAINING GLUTEN | GLUTENHALTIGES GETREIDE
- 2 CROSTACEI | CRUSTACEANS | KREBSTIERE
- 3 UOVA | EGGS | EIER
- 4 PESCE | FISH | FISCH
- 5 ARACHIDI | PEANUTS | ERDNÜSSE
- 6 SOIA | SOYBEANS | SOJABOHNEN
- 7 LATTE | MILK | MILCH
- 8 FRUTTA A GUSCIO NUTS | SCHALENFRÜCHTE
- 9 SEDANO | CELERY (INCLUDING CELERIAC) | SELLERIE
- 10 SENAPE | MUSTARD | SENF
- 11 SEMI DI SESAMO | SESAME | SESAMSAMEN
- 12 . ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULPHURDIOXIDE AND SULPHITES | SCHWEFELDIOXID
- 13 LUPINI | LUPIN | LUPINEN
- 14 MOLLUSCHI | MOLLUSCS | WEICHTIERE

