



MENUE A

SALMONE MARINATE

Marinierter Lachs an Waldmeister Panna Cotta € 9,50

SPAGHETTI MARI BOSCO

Spaghetti mit Baby-Calamari ~ Bärlauch ~ Zucchini € 9,50

TRANCIO DI TONNO AL SESAMO

*Sashimi Thunfischsteak im Sesammantel ~ Avocado Sauce
Blattspinat ~ Kartoffelpüree* € 21,00

TIRAMISU RABARERO E FRAGOLE

Tiramisu mit frischen Erdbeeren und Rhabarber € 6,00

MENUE B

ASPARAGI DI MAGGIO

*Regionaler Spargel auf ital. Bergkäsecreme (Fontina)
Bio Spiegelei ~ Schinken Chips* € 9,50

TAGLIOLINI BOCCONCINI

*Feine Bandnudeln mit Kirschtomaten
Burrata-Mozzarella ~ Basilikum* € 9,00

FILETTO CASANOVA

*Arg. Rinderfilet in Whisky-grüner Pfeffersauce
Karotten-Porree-Gemüse ~ Kartoffelgratin* € 24,00

CRÈME BRULÉE

Zitronen - Crème Bruleé € 6,00



MENUE C



CARPACCIO SICILIANO
Carpaccio vom Angusrind mit Caponatina Gemüse
(gebratenes mediterranes Gemüse) ~ Mandeln
gehobelter Ricotta salata € 9,50

FAGOTTINI PRIMAVERA
Pasta Säckchen gefüllt mit Ricotta ~ Bärlauch
auf Erbsencreme € 14,00

DELIZIA DI FORMAGGIO
Käsevariation alla Rossini mit Feigensenf € 7,00

*Gerne können Sie einzelne Gerichte innerhalb der Menüs
tauschen oder separat wählen.*

Weinempfehlungen

Dessertwein

Nuovo Messagio "Bera"

Glas 0,05 L € 5,00

Vino Bianco

ARNEIS LANGHE D.O.C.

"Le Roche"

aus Piemont

Rebsorte: Arneis

Flasche 0,75L € 23,00

Glas 0,2 L € 7,60

Vino Rosso

NEBBIOLO LANGHE "IL MIO VINO" D.O.C.

"Bera"

aus Piemont

Rebsorten: Nebbiolo

bottle 0,75L € 24,00

Glas 0,2 L € 8,00



MENUE A



SALMONE MARINATE
marinated salmon with woodruff-Panna cotta € 9,50

SPAGHETTI MARI BOSCO
Spaghetti with baby-calamari ~ ramson ~ courgettes € 9,50

TRANCIO DI TONNO AL SESAMO
Sashimi tuna steak in sesame coat - avocado-sauce
spinach ~ mashed potatoes € 21,00

TIRAMISU RABARERO E FRAGOLE
Tiramisu with fresh strawberries ~ rhubarb € 6,00

MENUE B

ASPARAGI DI MAGGIO
regional asparagus on Italian Fontina cheese creme
~ organic fried egg ~ ham chips € 9,50

TAGLIOLINI BOCCONCINI
Tagliolini with cherry tomatoes
~ Burrata-mozzarella ~ basil € 9,00

FILETTO CASANOVA
Argentinian beef in whisky- green pepper sauce
carrots - leeks - vegetables ~ potato gratin € 24,00

CRÈME BRULÉE
Lemon - Crème Bruleé € 6,00



MENUE C

CARPACCIO SICILIANO
Carpaccio of Angus beef with Caponatina-vegetables
almonds ~ shaved Ricotta salata € 9,50

FAGOTTINI PRIMAVERA
Fagottini (Pasta bags) filled with ricotta ~ ramson
on peas creme € 14,00

DELIZIA DI FORMAGGIO
Variation of cheese alla Rossini with fig mustard € 7,00

Feel free to individual courts within the menus
exchange or separately as single select court

Wine recommendation

dessert wine

Nuovo Messagio "Bera" glass 0,05 L € 5,00

Vino Bianco

ARNEIS LANGHE D.O.C. bottle 0,75L € 23,00
"Le Roche" glass 0,2 L € 7,60
from Piedmont
grape: 100% Arneis

Vino Rosso

NEBBIOLO LANGHE "IL MIO VINO" D.O.C. bottle 0,75L € 24,00
"Bera" glass 0,2 L € 8,00
from Piedmont
grape: 100% Nebbiolo