



MENUE A



CARPACCIO DI TONNO
Carpaccio vom Thunfisch ~ Gurke
~ Zitronendressing

€ 9,50

SPAGHETTI ORSINI
Spaghetti mit Bärlauch ~ Garnelen
~ Kirschtomaten

€ 9,50

SOGLIOLO ALLA MUGNAIA
Seezunge "Müllerin Art"
Möhren-Zucchini Gemüse ~ Salbeignocchi

€ 22,50

TIRAMISU RABARERO E FRAGOLE
Tiramisu mit frischen Erdbeeren und Rhabarber

€ 6,00

MENUE B

ASPARAGI DEL MAESTRO
Regionaler Spargel ~ Toskanischer Schinken
~ Chiacchere (hausgemachtes ital. Salzgebäck)

€ 9,00

TAGLIOLINI ZOCCOLA PRIMAVERA
Feine Bandnudeln in Olivenöl-Staudensellerie
Spargel ~ Pinienkerne ~ Champignons Rosé ~ Kräuter

€ 9,50

TAGLIATA DI VITELLO
Tagliata vom Kalbsrücken ~ Balsamicosauce
~ Rucolasalat mit Parmesan ~ Rosmarinkartoffel

€ 20,00

DELIZIA DI FORMAGGIO
Käsevariation alla Rossini mit rotem Feigensenf

€ 6,00



MENUE C



CARPACCIO FRAGOLINO
Carpaccio vom Angusrind mit Erdbeeren
~ Parmesan ~ Rucola € 9,00

FAGOTTINI PROVOLONE E PERE
Pasta Säckchen gefüllt mit Provolone ~ Birne
auf Kürbis-Salbei-Spiegel € 14,00

CASSATA E MACEDONIA
Cassata Eiscreme mit Obstsalat € 6,00

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

Weineempfehlungen

Dessertwein

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

Vino Bianco

BIANCO DI VALPANERA I.G.T. Flasche 0,75L € 21,00
"Valpanera" Glas 0,2 L € 7,00
aus Friaul

Rebsorte: Valpanera, Sauvignon Cabernet, Verduzzo

Vino Rosso

REFOSCO DI VALPANERA D.O.C. Flasche 0,75L € 30,00
"Valpanera" Glas 0,2 L € 10,00
aus Friaul

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal P.d.R.



MENUE A

CARPACCIO DI TONNO

Carpaccio of tuna ~ cucumber

~ Lemon dressing

€ 9,50

SPAGHETTI ORSINI

Spaghetti ~ wild garlic ~ shrimps

~ cherry tomatoes

€ 9,50

SOGLIOLO ALLA MUGNAIA

Sole fish "Müllerin Art" carrot-zucchini vegetables

~ sage gnocchi

€ 22,50

TIRAMISU RABARERO E FRAGOLE

Tiramisu with fresh strawberries and rhubarb

€ 6,00

MENUE B

ASPARAGI DEL MAESTRO

Regional asparagus ~ Tuscan ham

Chiacchere (homemade Italian salted biscuits)

€ 9,00

TAGLIOLINI ZOCCOLA PRIMAVERA

Fine tagliatelle in olive oil ~ celery

asparagus ~ pine nuts ~ mushrooms rosé ~ herbs

€ 9,50

TAGLIATA DI VITELLO

Veal tagliata ~ balsamic sauce

~ arugula salad ~ Parmesan ~ Rosemary potato

€ 20,00

DELIZIA DI FORMAGGIO

Cheese variation alla Rossini with red fig mustard

€ 6,00



MENUE C



CARPACCIO FRAGOLINO
Carpaccio of Angus beef with strawberries
~ Parmesan ~ arugula € 9,00

FAGOTTINI PROVOLONE E PERE
pasta bags filled with provolone ~ pear
on pumpkin-sage-mirror € 14,00

CASSATA E MACEDONIA
Cassata ice cream with fruit salad € 6,00

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

Wine recommendations

Dessert wine

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

Vino Bianco

BIANCO DI VALPANERA I.G.T. bottle 0,75L € 21,00
"Valpanera" glass 0,2 L € 7,00
from Friaul
grape: Valpanera, Sauvignon Cabernet, Verduzzo

Vino Rosso

REFOSCO DI VALPANERA D.O.C. bottle 0,75L € 30,00
"Valpanera" glass 0,2 L € 10,00
from Friaul
grape: Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal P.d.R.