



MENUE A



CARPACCIO TONNO PINNA GIALLA
Carpaccio vom Gelbflossen-Thunfisch mit Grana Padano ~
Sellerie-Concassé € 10,00

SPAGHETTI PORTO BELLO
Spaghetti mit Basilikumpesto ~ Garnelen ~ Kirschtomaten € 9,50

SALMERINO AI BORLOTTI
Filet vom Seesaibling auf Haut gebraten in Borlotti-Creme
Kohlrabi Ratatouille ~ gerösteter Risotto € 21,00

FORMAGGIO MISTO
Käsevariation alla Rossini € 6,00

Menüpreis A 46,50 €

MENUE B

INSALATA DI LENTICCHIE E CAPRINO
Gemischter Bio-Berglinsensalat mit Mango Ziegenkäse € 9,50

RAVIOLI DELLA BATTONA
Ravioli mit Ricottafüllung auf Kürbisspiegel ~ Zwiebeln ~ Speck € 9,50

TAGLIATA DI MANZO ALLA CARDUCCI
Tagliata vom Rinderrücken ~ Rucola in Aceto-Balsamico Sauce
Kartoffelkuchen ~ Parmesanblätter € 19,50

PANNA COTTA AL CAFFÉ
Caffé-Panna Cotta in Amaretto-Sauce € 6,00

Menüpreis B 44,50 €



MENUE C

ANTIPASTO LIGURE

Gemischte Vorspeise mit russischem Salat

Vitello Tonnato ~ gegrilltem Gemüse ~

Paraschinken ~ Büffelmozzarella

€ 11,00

TAGLIOLINI DELIZIA

Feine Bandnudeln mit Edelpilz-Ragout ~ Kirschtomaten

€ 9,50

MEZZELUNE ALLA CONTADINA

Halbmond-Ravioli mit Kalbsbratenfüllung

Käsesauce (4 Käsesorten) ~ Zucchini

€ 14,00

MACEDONIA CON MANGO E NOCE PESCA

Obstsalat mit Mango & Pfirsich ~ Eiscrème

Mandelkeks-Brösel

€ 6,00

Menüpreis C 40,50 €

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 D.O.C.

"Bera"

aus Piemont

Rebsorte: 100% Arneis

Flasche 0,75L

€ 23,00

Glas 0,2 L

€ 7,60

Vino Rosso

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

"Bera"

aus Piemont

Rebsorte: 100% Barbera

Flasche 0,75L

€ 25,00

Glas 0,2 L

€ 7,00