

Zuppe

Crema di spinaci con crostini all'aglio A,G

Spinatsuppe mit Knoblauch-Croûtons
Spinach soup with garlic croûtons

6,50 €

Zuppa di rape rosse con panna e rafano G

Rote Beetesuppe mit Meerrettichsahne
Beetroot soup with horseradish cream

6,50 €

Crema di marroni con mirtilli G

Maronensuppe mit Preiselbeersahne
Chestnut soup with Cranberries cream

7,50 €

Crema di Borlotti con scampi e lenticchie G,B

"Borlotti" Bohnensuppe mit Scampi und Linsen
"Borlotti" beans soup with scampi and lentils

9,00 €

Zuppa di pastinaca con balsamico G

Pastinakensuppe mit Balsamico
Parsnip soup with balsamic vinegar

7,00 €

Insalate

Insalata di pomodori con cipolle e origano

Tomaten Salat mit Zwiebeln und Oregano
Tomatoes salad with onions and oregano

6,50 €

Insalata Parmigiana

Rucola Salat mit Parmesan und Cherry Tomaten
Rocket salad with parmesan cheese and cherry tomatoes

8,50 €

Insalata mista con caprino, noci e dressing alle pere G,H

Gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Birnendressing
Mixed Salad with goat cheese, caramelized walnuts and pear salad dressing

11,00 €

Insalata tirolese G

Salad „Tiroler Art „ mit Artischocken, Speck und „Asiago“-Käse
Salad „Tyrolean „ with artichokes, asiago cheese and bacon

11,50 €

Antipasti

Involtini di melanzane con mozzarella G

Auberginenröllchen mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum
Eggplant rolls with mozzarella, tomato sauce and basil
11,00 €

Crostini di polenta, gorgonzola, spinaci e speck

Crostini von der Polenta, Gorgonzola, Spinat und Speck
Polenta with gorgonzola cheese, spinach and bacon
12,00 €

Carpaccio di sedano I

Sellerie und Champignons dünn geschnitten mit Parmesan, Olivenöl, Rucola
Celery and champignons cut into very thin slices with Parmesan, olive oil and rocket
9,00 €

Funghi Shiitake

Shiitakepilze gebraten, abgelöscht mit Weißwein und Demiglace
Shiitake mushrooms fried, deglazed with white wine and demiglace
11,00 €

Vitello tonnato C, J, D

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
Thinly cut veal with tuna-caper sauce
11,50 €

Bresaola G

Luftgetrocknetes Rinderfilet mariniert mit frischem Zitronensaft und Olivenöl
Air-dried beef filet marinated with fresh lemon juice and olive oil
12,00 €

Ragout fin G

Kalbfleisch, Kalbsbries und Hühnerfleisch mit Champignon und Käse überbacken
Veal, sweetbreads and chicken with mushrooms and cheese
12,50 €

Pasta

.....
Unsere Nudelvariationen sind alle hausgemacht!

Maccheroni all'amatriciana A, C

Maccheroni in würziger Tomatensauce mit Zwiebeln und italienischem Bauchspeck
Maccheroni with spicy tomato sauce, with onions and Italian bacon
12,00 €

Spaghetti al tartufo A, C, G

Spaghetti mit Trüffel
Spaghetti with truffles
Preis nach Saison

Fettuccine nere con Scampi A, C, B, G

Schwarze Fettuccine mit Scampi, Sahne, Tomate, frischem Estragon
Black Fettuccine with scampi, cream, tomato, fresh estragon
15,00 €

Pappardelle con ragout di vitello A, C, G

Pappardelle mit Kalbsragout
Pappardelle with veal ragout
13,00 €

Gnocchi di zucca con amarettini A, C, G, H

Kürbis Gnocchi mit Amarettini in Butter Salbei Sauce
Pumpkin gnocchi with amarettini and sage-butter sauce
12,00 €

Ravioli di castagne al radicchio trevigiano e ricotta A, C, G

Kastanien Ravioli mit Ricotta und Radicchio "Trevigiano" in einer Montasio-Käse Sauce
Chestnut Ravioli with ricotta and red chicory "Trevigiano", Montasio-cheese sauce
13,50 €

Käse-Spätzle A, C, G

Eggs noodles with onion and cheese
9,50 €

Carne

.....
Alle Hauptgerichte reichen wir mit Beilagen

Faraona G, I, A

Perlhuhnbrust in einer Cognacsauce mit Shiitakepilzen
Guinea fowl breast in cognac sauce with shiitake mushrooms
18,50 €

Filetto di manzo

(ca. 200 gr).
Gegrilltes Rinderfilet
Beef filet grilled
26,00 €

Fegato di vitello alla veneziana o burro e salvia A

Kalbsleber nach venezianischer Art oder in Butter-Salbeisauce
Veal liver "Veneziana " or in a butter and sage sauce
19,50 €

Geschmorte Ochsenbacken I

Braised ox cheeks
22,00 €

Filetto di vitello alla crema di balsamico A

Kalbsfilet „Camillo“ an einer Balsamico-Creme
Veal filet-„Camillo“ with balsamic cream
23,50 €

Pesce

.....
Alle Hauptgerichte reichen wir mit Beilagen

Scampi al forno D, B

Scampi aus dem Ofen

Scampi from the oven

22,00 €

Sogliola al burro A, G, D

Seezunge in Butter

Sole with butter

28,00 €

Filetto di rombo al prosecco e basilico A, D

Gebrautes Steinbuttfilet mit Prosecco-Basilikumsauce

Turbot fillet with prosecco-basil sauce

24,50 €

Trancio di tonno" sashimi" con teriyaki e wasabi F, D

Thunfisch Sashimi in Sesamkruste mit Teriyaki und Wasabi

Tunafisch sashimi in the sesame crust with teriyaki and wasabi

26,00 €

Dolce

Tiramisù all'arancia e noci 7, C, A, G, H

Orange-Walnuss Tiramisù

Orange-walnut Tiramisù

6,00 €

Carpaccio d'ananas con fragole e sorbetto

Ananas Carpaccio mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Sorbet

Pineapple Carpaccio with fresh strawberries and homemade sorbet

8,00 €

Tortino al cioccolato E, H, A, G

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Nougatkern und Vanilleeis

Warm chocolate cake with a nougat center and vanilla ice cream

10,00 €

Kaiserschmarrn C, A, G

Mit Waldfrüchten und Vanilleeis

With berries and vanilla ice

8,50 €

Crema alla vaniglia e cannella con ragout di pere e mele A, H, G

Vanille-Zimt-Schmand mit Apfel-Birne Ragout und Nuss-Honig Crunch

Vanilla-cinnamon cream with apple-pear ragout, honey, nuts

7,00 €