

Antipati

Crema di zucca Hokkaido con lenticchie Beluga profumate al basilico

Hokkaido Kürbissuppe mit Belugalinsen parfümiert an Basilikumöl 6,50 €

Capesante marinata con vaniglia e arance scotta in padella in crema di patate

Gebratene Jakobsmuscheln mariniert in Orange und Vanille in Kartoffelcremesuppe 9,50 €

Carpaccio di manzo con mause di ricotta e rucola con funghi galetti tostati in padella

Rindercarpaccio mit Rucola-Ricotta-Mousse und gebratenen Pfifferlingen 11,90 €

Carpaccio di manzo marinato all olio di oliva e limone con lamelle di grana padano e tartufo invernale

Rindercarpaccio mariniert in Zitronen-Olivenöl mit Lamellen von Grana Padana und Wintertrüffel 14,50 €

Tortino di melanzane con cuore di formaggio caprino su uno specchio di crema di pomodoro

Auberginentörtchen mit Ziegenkäse auf Tomatenspiegel 10,90 €

Primi Piatti

Spaghetti al parmigiano e tartufo nero autunnale

Spaghetti mit Parmesan und schwarzem Wintertrüffel 14,50 €

Tagliatelle alla coda di rospo e pomodorini in salsa di kurkuma

Tagliatelle mit Seeteufel und Cherrytomaten in Kurkumasauce 12,90 €

Ravioli ripieni di cosa di rospo e zafferano in salsa di pomodorini e melanzane

Ravioli gefüllt mit Seeteufel und Safran in Tomatensauce mit Aubergine 12,90 €

Mezzelune ripiene di zucca in salsa di gorgonzola e noci

Mezzelune gefüllt mit Hokkaido in Gorgonzolasauce mit Nüssen 11,50 €

Vini del mese

Rosso Elba "Acquabona" 2011 13,5% Bott. 16,90€ Bicchiere 0,2 cl 5,20€

Rosso Giro di Vento 2010 13,0% Bott. 16,90€ bicchiere 0,2 cl 5,20€

Bianco del Veneto Famiglia Zenato 0,2 cl 3,90€

Secondi Piatti pesce

Medaglione di coda di rospo con pomorini e basilico su lenticchie beluga

Seeteufelmedaillon mit Cherrytomaten und Basilikum auf einem Bett von Belugalinsen 22,90 €

Filetto di orata in crosta di zucchine con dadolata di patate al rosamrino

Doradenfilet in Zucchinikruste mit Rosmarinkartoffeln 21,00 €

Filetto di tonno Sashimi con capperi olive pomodorino fresco su verdure di stagione

Thunfischfilet "Sashimi" mit Kapern, Oliven, und frischen Tomaten auf saisonalem Gemüse 22,00 €

Secondi piatti di carne

Angello in crosta di aromi con ristretto di nero d'Avola

Lammcarré in Aromakruste mit reduzierter Rotweinsauce "Nero D'Avola" 23,90 €

Filetto di black angus in crema di grana Padano e tartufo nero

Black Angus Filet in Grana Padanocreme mit schwarzem Trüffel 24,90 €

Tagliata di manzo con riduzione lamponi con radicchio e grana padano 24 mesi Contorni Formatino di tagliolini al parmigiano con cubetti di verdure

Tagliata vom Rinderfilet mit reduzierter Sauce aus Himbeeren und Radicchio

und 24 Monaten gereiften Grana Padana mit Tagliolini an Parmesan und Gemüsemosaik 23,90 €

Dessert del mese

Tortino di cioccolato con gelato vaniglia

Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis 6,90 €

Semifreddo di mandorle e noci con un manto di cacao

Mandelparfait mit Nüssen in Schokomantel 6,50 €

Ravioli al cioccolato ripieni di crema vaniglia in caramello di arance e frutta fresca

Warme Schokoladenravioli gefüllt mit Vanillecreme 8,00 €