



Antipasti

Kalte Vorspeisen – Hors d'oeuvres

Antipasto Rustico con Salumi e Formaggi Locali (accompagnati da crema di Rafano, Cetriolini e Mostarde)

Antipasto mit Wurstwaren und lokalem Käse (mit Meerrettich, Gurken, Mostarda)

Antipasto with Charcuterie and Local Cheese (with horseradish, gherkins, mustards) € 9,00

Carpaccio di Cervo con Porcini e Olio d'Oliva Truffato

Kirsch-Carpaccio mit Steinpilzen in getrüffeltem Olivenöl

Carpaccio of Deer with Pore Mushrooms and Truffle Olive Oil € 11,00

Cocktail di Scampi e Gamberetti

Garnelen-Krabben-Cocktail

Scampi and Shrimp Cocktail € 11,00

Fris di Mare con salmone affumicato, tonno marinato e gamberone

Antipasto Mediterraneo mit geräuchertem Lachs, mariniertem Thunfisch und Garnele

Antipasto with smoked Salmon, marinated Tuna fish and Prawn € 11,00

Petto d'anatra affumicato su Misticanza di Verdure e salsa d'Arancia

Geräucherte Entenbrust mit Gemüse und Orangensauce

Smoked breast of duck with vegetables and orange sauce € 11,00



Primi Piatti

Vorspeisen – First dishes

Risotto al Mascarpone e al Pesto di Rucola (minimo 2 persone - 20 minuti di Cottura)

Risotto mit Mascarpone und Rucola Pesto (mind. 2 Personen - 20 Minuten Wartezeit)

Risotto with Mascarpone and Pesto of Rucola (min. 2 persons - 20 minutes waiting time) € 13,00

Pappardelle al Ragu' Bianco di Capriolo

Pappardelle mit Rehragout

Pappardelle with Deer Cream Sauce € 13,00

Tagliolini al nero di seppia con Vellutata di Capasanta e profumo di Zenzero

Tagliolini "Sepia" mit Jakobsmuschelcreme und Ingwer

Tagliolini "ink black" with cream of sea scallop and ginger € 13,00

Tagliolini all' Uovo con crema di Broccoli su Rapa Rossa e Granella di Nocciola

Tagliolini mit Brokkolicreme auf roten Beeten mit Haselnusskörnern

Tagliolini with cream of broccoli on beetroot and hazelnuts € 13,00

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti with Clams € 13,00



Secondi Piatti
Hauptgerichte – Main dishes

Brochette di Filetto di Vitello e Ananas all'Esotica con salsa di pomodoro, olio extra vergine e aromi misti
Exotischer Schweinefilet und Ananas Spieß mit Sauce aus Tomaten, Olivenöl und Gewürzen
Exotic Fillet of beef and Ananas skewer with sauce of tomatoes, olive oil and mixed herbs € 20,00

Il Filetto di Angus alla Maitre d'Hotel
Angus-Filet mit Kräuterbutter
Fillet of Angus with Herb Butter € 20,00

Tomino alla piastra con speck arrotolato e verdure grigliate
Tomino Käse vom Grill im Speckmantel mit gegrilltem Gemüse
Grilled Tomino Cheese in speck mantle with grilled vegetables € 14,00

Il Filetto di Tonno alla Griglia con Rucola e Pomodorini
Thunfischfilet vom Grill mit Rucola und Kirschtomaten
Grilled Fillet of Tuna with Rucola and Cherry Tomatoes € 16,00

Il Francio di Spigola ai Sapori Mediterranei
Goldbrassenfilet mit Mediterranen Kräutern
Slice of Sea Bass with Mediterranean Spices € 16,00

I secondi piatti vengono serviti con un contorno caldo
Die Hauptgerichte werden mit einer warmen Beilage serviert
The Main Dishes come with a warm Garnish

In particolari periodi i piatti possono essere preparati con prodotti surgelati all'origine – Einige saisonbedingte Produkte können tiefgefroren sein – In some seasons the dishes can be prepared with frozen products



Dessert

<i>Crema Catalana</i>	
<i>Crème Brûlée</i>	€ 6,00
<i>Tiramisu'</i>	€ 6,00
<i>Heisse Liebe (lamponi caldi con gelato alla vaniglia e panna)</i>	
<i>Heisse Liebe (heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne)</i>	
<i>Heisse Liebe (hot raspberries with vanilla ice-cream and whipped cream)</i>	€ 6,00
<i>Coppa di Gelato misto produzione propria</i>	
<i>Gemischter Eisbecher eigene Herstellung</i>	
<i>Assorted Ice Cream Sundae homemade</i>	€ 6,00
<i>Sorbetto al Limone</i>	
<i>Zitronensorbet</i>	
<i>Lemon Sorbet</i>	€ 6,00
<i>Macedonia di Frutta Fresca</i>	
<i>Frischer Obstsalat</i>	
<i>Fresh Fruit Salad</i>	€ 6,00
<i>Dolce della Casa</i>	
<i>Dessert des Hauses</i>	
<i>Homemade Dessert</i>	€ 6,00

I prezzi comprendono coperto e servizio

Die Preise enthalten Gedeck und Bedienung – Prices include cover and service