

ENTRÉE

Vitello Tonnato € 10,00

Millefoglie di Vitello, Crema Tonnata e Capperi
Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
Veal Slices with Tuna Cream and Capers

Tagliata d'Anatra € 10,00

Petto d'Anatra Arrosto con Riduzione di Aceto Balsamico e Arancia
Gebratene Entenbrust mit Orange und Balsamico-Essig Reduktion
Roast Breast of Duck with Orange and Balsamic Vinegar Reduction

Tartare di Manzo € 14,00

Tartare di Manzo con Salsa al Parmigiano e Tuorlo d'Uovo
Rind-Tartar mit Parmigiano-Sauce und Eigelb
Beef Tartare with Parmigiano Sauce and Egg Yolk

Polipo Tiepido € 10,00

Polipo Croccante su Crema di Patate, Salsa Verde e Fiori di Capperi
Knusprige Octopus auf Kartoffelpüree, Grünesauce und Kapern Blumen
Crispy Octopus on Mashed Potatoes, Green Sauce and Caper Flowers

Trota Marinata € 12,00

Trota Salmonata con Radicchio Rosso Stufato al Vino e Salsa all'Arancia
Marinierte Forelle mit in Wein gedunstetem rotem Radicchio und Orangen-Sauce
Marinated Trout with Red Radicchio Stewed with Wine and Orange Sauce

Sarde in Saor € 12,00

Sarde in Tempura, Marmellata di Cipolle, Pinoli Tostati e Uva Passa
Sardine Tempura (frittiertes), Zwiebelmarmelade, gerösteten Pinienkernen und Rosinen
Sardine Tempura (fried), Onion Jam, Toasted Pine Nuts and Raisins

Prosciutto e Melone 10,00

Prosciutto di Parma D.O.P. e Lamelle di Melone
Melone mit Parma Schinken D.O.P.
Melon with Parma Ham D.O.P.

Caprese € 10,00

Mozzarella di Bufala, Pomodori S.Marzano, Origano e Olive
Büffelmozzarella mit S.Marzano Tomaten, Oregano und Oliven
Buffalo Mozzarella with S.Marzano Tomatoes, Oregano and Olives

PASTA, RISO E ZUPPA

Vorspeisen – First courses

Spaghetti: i Classici € 8,00

Spaghetti *fatti in Casa* al Pomodoro e Basilico **oppure** al Ragù di Bologna
Spaghetti *Hausgemacht* mit Tomatensauce und Basilikum **ODER** mit Fleischsauce aus Bologna
Spaghetti *Homemade* with Tomatoes Sauce and Basil **OR** with Meat Sauce from Bologna

Lasagna Bolognese € 9,00

Lasagne *fatta in casa* al Ragù di Bologna Leggermente Gratinata
Hausgemachte Gratinierte Lasagne mit Fleischsauce aus Bologna
Homemade Meat Lasagne au Gratin

Ravioli alla Burrata € 11,50

Ravioli *fatti in casa* Ripieni di Pomodoro S. Marzano su Crema Tiepida di Burrata
Hausgemachte Ravioli Gefüllt mit Tomaten auf einer Lauwarmen Cremigen Mozzarella
Homemade Ravioli Stuffed with Tomatoes on a Tepid Creamy Mozzarella

Risotto al Tartufo € 12,00

Riso Vialone Nano al Tartufo Nero Guarnito con Melagrana e Gel al Prezzemolo
Risotto mit schwarzem Trüffel, Granatapfel und Petersiliengel Sauce
Risotto with Black Truffle, Pomegranate and Parsley Gel Sauce

Spaghetti ai Profumi del Mare € 15,00

Spaghetti *fatti in casa* ai Frutti di Mare
Spaghetti *Hausgemachte* mit Meeresfrüchte
Spaghetti *Homemade* with Seafood

Bigoli con Sarde di Lago € 11,00

Bigoli *fatti in casa* con Sarde, Pesto di Olive, Pangrattato, Pinoli e Limone
Bigoli Bandnudeln *Hausgemachte* mit Sardinien, Oliven-Pesto, Brotkrumen, Pinienkernen
Bigoli *Homemade* with Sardines, Olive Pesto, Crumble of Breadcrumbs, Pine Nuts and Lemon

Tagliatelle Biologiche al Basilico € 10,00

Bio Tagliatelle al Farro con Crema di Basilico
Bio Dinkel-Tagliatelle mit Pestosauce
Bio Spelled Tagliatelle with Pesto Sauce

Gnocchi di Patate € 10,00

Gnocchi *fatti in casa* con Scampi e Porcino
Hausgemachte Kartoffelklösschen mit Steinpilzen und Scampi
Homemade Gnocchi (Potato Dumplings) with Porcini Mushrooms and Prawns

Minestra del Giorno € 8,00

Minestra del Giorno **oppure** Minestrone di Verdure
Suppe des Tages **ODER** Gemüsesuppe
Soup of the day **OR** Vegetable Soup

TERRA
Fleisch – Meat

Costoletta di Vitello alla Milanese € 13,00

Costoletta di Vitello, Ruchetta, Datterini e French Fries
Panierte und Frittierte Kalbsschnitzel (am Knochen) mit Rucola, Tomaten und Pommes Frites
Fried Veal Cutlet (on the Bone) in Breadcrumbs with Rocket, Tomatoes and French Fries

Saltimbocca alla Romana € 14,00

Scaloppa di Vitello in Salsa, Crudo di Parma, Salvia e Patate Arrosto
Kalbsschnitzel mit Sauce, Parmaschinken, Salbei und Röstkartoffeln
Veal Escalope with Sauce, Parma Ham, Sage and Roast Potatoes

Carrè d'Agnello € 18,00

Carrè d'Agnello alle Erbe con Cipollotti Brasati alla Menta
Lammkarree mit Kräutern und Minze-Geschmort-Zwiebeln
Rack of Lamb with Herbs and Mint Braised Onions

Filetto di Maiale € 16,00

Filetto di Maiale ai Finferli e Patate Arrosto
Schweinefilet mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln
Pork Fillet with Chanterelle Mushrooms and Roast Potatoes

Entrecôte di Fassona Piemontese € 16,00

Bistecca di Manzo alla Griglia con Verdure Grigliate
Entrecôte (Rindersteak) vom Grill mit Gegrilltes Gemüse
Entrecôte (Beef Steak) with Grilled Vegetables

Filetto di Fassona Piemontese € 18,00

Filetto di Manzo su Crema di Patate e Riduzione di Valpolicella
Rinderfilet mit Kartoffel-Sauce und Reduzierung von Valpolicella Wein
Tenderloin of Beef with Potato Sauce and Reduction of Valpolicella Wine

Millefoglie di Verdura € 11,00

Millefoglie di Verdura con Cuore di Mozzarella
Millefeuille von Gemüse mit einem Herzen aus Mozzarella
Millefeuille of Vegetables with a Mozzarella Heart

ACQUA
Fisch – Fish

Cozze Scottadito € 11,00

Padellata di Cozze, Aglio, Prezzemolo e Crostone di Pane all'Aglio
Miesmuschelnuppe mit Knoblauch, Petersilie und Knoblauchcrouton
Mussel Chowder with Garlic, Parsley and a Garlic Crouton

Fritto Misto di Paranza € 15,00

Pescato del Mare Fritto con Verdurine in Tempura
Gemischte Meeresfischfritüre mit Gemüse Tempura (frittiertes)
Mixed Fried Seafood with Vegetables Tempura (fried)

Rana Pescatrice € 15,00

Pescatrice in Crosta di Erbe con Spuma di Avocado ed Insalatina Esotica
Seeteufel in Kräuterkruste mit Avocadomousse und Exotischer Salat
Monkfish in Herbs Crust with Avocado Mousse and Exotic Salad

Tonno e Pistacchi € 16,00

Tonno Rosso Scottato, Pistacchi, Pepe Rosa con Germogli,
Olive Taggiasche e Pomodorini Confit
Kurzgebratene Rote Thunfisch, Pistazien, Rosa Pfeffer mit Trieb, Oliven und Tomaten-Confit
Seared Red Tuna, Pistachios, Pink Pepper with Sprout, Olives and Tomatoes Confit

Trancio di Pesce del Giorno € 14,00

Trancio di Pesce del Giorno su Crema di Ravanelli e Yoghurt
Scheibe des Tages Fisch mit Rettichen und Yoghurt-Sauce
Slice of Today Fish with Radish and Yoghurt Sauce

Trota del Nostro Lago € 12,00

Trota Salmonata alla Griglia con Insalatina di Finocchio e Maionese all'Aglio
Forelle vom Grill mit Fenchelsalat und Knoblauchmayonnaise
Grilled Trout with Fennel Salad and Garlic Mayonnaise

Salmerino di Fiume € 12,00

Salmerino alla Piastra con Patate Novelle e Olio di Malcesine
Saibling vom Grill mit Frühkartoffeln und Oliven-Öl aus Malcesine
Grilled Char with Early Potatoes and Olives Oil of Malcesine

INSALATE

Classica € 6,00

Lattuga, Pomodori, Cetrioli e Carote
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Karotten
Mixed Salad with Tomatoes, Cucumbers and Carrots

Light € 8,00

Spinaci Novelli, Avocado, Funghi Champignons e Grana
Baby-Spinat, Avocado, Champignons und Parmesan
Baby Spinach, Avocado, Champignons and Parmesan

Ortolana € 7,00

Lattuga, Pomodori, Fagiolini, Patate e Olive Nere
Kopfsalat, Tomaten, Grünen Bohnen, Kartoffeln und Schwarze Oliven
Lettuce, Tomatoes, String Beans, Potatoes and Black Olives

Sfiziosa € 8,00

Lattuga, Gamberetti, Arance, Finocchi, Bacon Croccante e Noci
Kopfsalat, Shrimps, Orangen, Fenchel, Knusprigem Bacon und Nüsse
Lettuce, Shrimps, Oranges, Fennel, Crisp Bacon and Nuts

Al Bacio € 7,50

Valeriana, Gorgonzola, Noci e Pere
Feldsalat, Gorgonzola-Käse, Walnüsse und Birnen
Valerian Salad, Gorgonzola Cheese, Walnuts and Pears

Castello € 9,00

Lattuga, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Uova, Mais e Olive
Kopfsalat, Tomaten, Thunfisch, Mozzarella, Eier, Mais und Oliven
Lettuce, Tomatoes, Tuna, Mozzarella, Eggs, Corn and Olives

CONTORNI

Patatine Fritte € 4,50

Pommes Frites
French Fries

Patate Saltate € 4,50

Röstkartoffeln
Sauté Potatoes

Verdure Grigliate € 4,50

Gegrilltes Gemüse
Grilled Vegetables

DESSERT

Fatti in casa – Hausgemachte – Homemade

Tiramisù € 5,00

Crema Mascarpone, Savoiardi al Caffè e Briciole di Cacao
Mascarpone Creme mit Kaffee, Savoiardi-biskuits und Kakao
Cream of Mascarpone with Coffee, Savoiardi Biscuits and Cacao

Panna Cotta € 5,00

Panna Cotta alla Vaniglia e Castagne con Salsa al Mango
Vanille und Kastanien Panna Cotta mit Mangosauce
Vanilla and Chestnuts Panna Cotta with Mango Sauce

Strudel di Mele € 5,00

Strudel di Mele, Scomposto in una Chiave Moderna
Apfelstrudel, auf Moderne Weise Neu Gestylt
Apple Strudel, Restyled in a Modern Way

Semifreddo al Croccantino € 5,00

Semifreddo al Croccantino con Cremoso alla Vaniglia
Knackig-Parfait und Vanille-Eis
Crispy Parfait and Vanilla Ice Cream

Gelato alla Vaniglia € 5,00

Gelato alla Vaniglia con Pistacchi Caramellati ed Olio di Zucca
Vanille-Eis mit Kandierete Pistazien und Kürbisöl
Vanilla Ice Cream with Candied Pistachios and Pumpkin Oil

Tris di Dessert € 7,50

Tris composto da Tiramisù, Panna Cotta e Semifreddo
Trio bestehend aus Tiramisù, Panna Cotta und Parfait
Trio consisting of Tiramisù, Panna Cotta and Parfait

Macedonia € 4,00

Macedonia di Frutta Fresca
Frischem Obstsalat
Fresh Fruit Salad

Sorbetto al Limone € 4,00

Zitronensorbet
Lemon Sorbet

r ganzen Tisch (keine Single-User)

Coperto Euro 1,50 - Gedeck Euro 1,50 - Cover Charge Euro 1,50

MENU' DEGUSTAZIONE

Gourmet Menù

**Per tutti gli ospiti del tavolo – For the whole table (no single user)
Für den ganzen Tisch (kein einziger Benutzer)**

Montagna € 35,00

Fleisch – Meat

Tagliata di Petto d'Anatra

Risotto al Tartufo

Carrè d'Agnello

Dessert*: a Scelta/Ihrer Wahl/Your Choice

Mare € 35,00

Meeresfisch – Sea Fish

Polipo Tiepido

Gnocchi di Patate

Rana Pescatrice

Dessert*: a Scelta/Ihrer Wahl/Your Choice

Lago € 33,00

Seefisch – Lake Fish

Trota Marinata

Bigoli con Sarde di Lago

Salmerino di Fiume

Dessert*: a Scelta/Ihrer Wahl/Your Choice

Natura € 33,00

Vegetarisch – Vegetarian

Caprese

Tagliatelle Bio al Basilico

Millefoglie di Verdure

Dessert*: a Scelta/Ihrer Wahl/Your Choice

***No “Tris di Dessert”**

**In caso di allergie alimentari avvisate prontamente il cameriere
Bei Nahrungsmittelallergien zu warnen bitte sofort Ihren Kellner
In case of food allergies please warn immediately your waiter**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie
sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio