

MENÜ

| il nostro menü degustazione di 4 portate

Saisonales **4 Gänge-Menü**, pro Person **48 Euro**

🍷🍷🍷

Vitello tonnato A3, A4, A10

Rosa Scheiben vom Tiroler Alpen-Kalb (*Nationalpark Hohe Tauern*)
frische Crema aus Thunfisch , Ei und Sardellen , Kapernäpfel
oder / o

Carpaccio di manzo, rucola, funghi freschi, parmigiano A7

Dünne Scheiben von der oberbayerischen Rinderlende,
Rucola, frische gehobelte Steinchampignons, Parmesanspäne

🍷🍷🍷

Papardelle al ragù di ossobuco A1, A3, A9

Hausgemachte Bandnudeln mit Kalbshaxen-Ragout,
ausgelösten Riesengarnele, Kirschtomaten, Knoblauch, Peperoncino
oder / o



Tagliolini tartufati * con salsa di formaggio A1, A3, A7, 8

Hauchdünne Nudeln mit Pecorino-Sahnesauce ,
schwarzer Sommertrüffel * aus Italien

🍷🍷🍷

Pollo al forno con olive e limoni, patate con rosmarino

Hühnerstücke aus dem Ofen, mediterran mit Oliven, Zitronen
und Kräutern geschmort, Beilage: Rosmarin-Röstkartoffeln
oder / o

Bis di mare* A2, A4

Rotgarnele* und kleine Calamaretti* vom Grill, Beilagenwahl

🍷🍷🍷



Tiramisù classico fatto in casa * (con alcole) A1, A3, A7, A12, 2

Hausgemachtes Tiramisù*
oder / o



Crema Sangiovese con composta di prugne A7, 8, A12

Rotwein-Pannacotta mit Zwetschgen-Kompott

🍷🍷🍷



Vegetarisches Menü | il menu vegetariano
4 Gänge, pro Person 43 Euro

I. Erbazzone dell'Emilia II. Barbabietola arrostita con ricotta

III. *Nach Wahl*: große vegetarische Pasta /Lasagna melanzane e zucchini / Cavolo cappuccio

VI. Hausgemachte Tiramisù* oder/o Crema Sagiovese oder/o Sorbetto Limone