

## PIATTI FREDDI

<b>PROSCIUTTO SAN DANIELE DALLA BERKEL - 100GR</b>	24.00
San Daniele Schinken mit der Berkelmaschine fein geschnitten San Daniele ham finely cut with Berkel	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO</b>	26.00
Angus Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan Angus beef carpaccio with rucola and parmesan	
<b>FOIE GRAS D'ANATRA CON PAN BRIOCHE E COMPOSTA DI FRUTTA</b>	27.50
Foie Gras mit Briochebrot und Früchtekompott Duck foie gras with brioche bread and fruit compote	
<b>CARPACCIO DI POLPO CON TATAR DI CARCIOFI</b>	24.50
Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Carpaccio of octopus and tatar of artichokes	
<b>TATAKI DI MANZO CON SALSA AJOLI DI PATATE DOLCI CON FUNGHI SHITAKE</b>	29.00
Rindfleisch Tataki mit Süsskartoffel-Ajoli-Sauce und Shitake Pilzen Beef tataki with sweet potato ajoli sauce and shitake mushrooms	
<b>FLAN DI VERDURE CON FONDUTA DI TALEGGIO 20 MIN. V</b>	22.00
Gemüse Flan mit geschmolzenem Taleggio Käse Vegetable flan with taleggio fondue	
<b>FINTO COUS COUS DI CAVOLFIORRE CON LEGUMI, CEREALI E VERDURE V+</b>	21.00
Falsches Couscous aus Blumenkohl, Hülsenfrüchten und Gemüse Cauliflower Couscous with legumes, cereals and vegetables	
<b>INSALATA MISTA DEL GIARDINO V</b>	12.50
Gemischter Gartensalat Mixed salad	
<b>INSALATA DI SPINACI CON LARDO, FUNGHI, PECORINO E CROSTINI ALL'AGLIO</b>	17.50
Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach salad with sautéed bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons	
<b>BOCCONCINI DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO V</b>	19.50
Büffel-Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	
<b>INSALATA FINOCCHI E ARANCE CON POMPELMO ROSA E AVOCADO V+</b>	22.00
Fenchel-Orangensalat mit rosa Grapefruit und Avocado Fennel and orange salad with pink grapefruit and avocado	

## ZUPPE E MINESTRE

**ZUPPA DI ROVEJA CON FARRO E FIOCCHI D'AVENA V** 14.50  
Roveja Suppe mit Dinkel und Haferflocken  
Roveja soup with with spelled and oat flakes

**ZUPPA DI COZZE ALLA BELGA CON CREMA AL REQUESÓN** 22.00  
Belgische Miesmuschelsuppe mit Requesóncrème  
Belgian mussel soup with requesón cream soup

**MINISTRONE V+** 14.50  
Gemüsesuppe  
Vegetable soup

## PASTE

**PENNE "ALLA BETTOLA" V** 26.00  
Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka  
Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka

**CAVATELLI CON CECI NERI, VONGOLE E COLATURA DI ALICI** 28.50  
Cavatelli mit schwarzen Kichererbsen, Muscheln und Sardellensauce  
Cavatelli with black chickpeas, clams and anchovy sauce

**PASTA E FAGIOLI ALLA TOSCANA V** 24.00  
Pasta und Bohnen nach Toscana Art  
Pasta and beans Toscana Style

**SEDANINI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ GENOVESE** 28.00  
Frische Pasta mit genuesischem Ragù  
Fresh pasta sedanini with Genoese ragù

**RISOTTO ALLO NEBBIOLO CON SALSICCIA DI BRA** 28.50  
Nebbiolorisotto mit Salsiccia aus Bra  
Nebbiolo risotto with Salsiccia from Bra

**TORTELLI DI ZUCCA CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE V** 32.00  
Hausgemachte Kürbis Tortelli mit Castelmagno Fondue  
Homemade Pumpkin Tortelli with Castelmagno Fondue

## CARNI

<b>FILETTO DI MANZO ANGUS ALLA BRACE</b>	52.00
Angus Rinderfilet vom Holzgrill 210 gr. Angus beef fillet Tenderloin on wooden grill	
<b>OSSOBUCO ALLA MILANESE</b>	38.00
Ossobuco nach Mailänder Art Ossobuco Milanese	
<b>GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO</b>	44.00
Rindsbacke in Rotwein geschmort Beef cheek braised in red wine	
<b>FILETTO DI MANZO IN SALE MARINO E FIENO DI MONTAGNA, CON SALSA AL MERLOT BARRICATO - DA 2 PERSONE</b>	<i>pro Person</i> 55.00
Angus Rindsfilet in Meeressalz und Bergheu, an Merlotsauce - ab 2 Personen Double Angus beef fillet Tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce (from 2 persons)	

## PESCI

<b>FILETTI DI TROTA SALMONATA ALLA BIRRA E PAPRICA AFFUMICATA</b>	44.00
Lachsforellenfilet mit Bier und geräuchertem Paprika Salmon trout fillets with beer and smoked paprika	
<b>GAMBERONI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b>	46.00
Crevetten an Knoblauch, Öl und Peperoncino Garlic prawns with oil and chili	
<b>BRANZINO IN CROSTA DI SALE MARINO (2 PERS.)</b>	<i>pro Person</i> 52.00
Seebarsch in der Meeressalzkruste Sea bass in a crust of sea salt	
<b>PESCI DEL GIORNO AL CARRELLO</b>	Tagespreis
Frischfang Fisch vom Wagen Fresh catch from the carriage	

I secondi piatti sono serviti con verdura  
Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert  
All main courses are served with vegetables

## CONTORNI BEILAGEN SIDEDISHES

<b>TAGLIATELLE</b>	6.00	<b>RISOTTO AL PARMIGIANO</b>	8.00
Nudeln Noodles		Parmesan-Risotto im Laib Risotto in a wheel of parmesan cheese	
<b>RISOTTO AL LIMONE</b>	8.00	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b>	8.00
Zitronen-Risotto Lemon risotto		Safran Risotto Saffron risotto	
<b>PATATE AL ROSMARINO</b>	6.00	<b>POLENTA</b>	6.00
Rosmarin-Kartoffeln Rosemary potatoes		Polenta Corncake	

## DOLCI

<b>SEMIFREDDO ALL'ARANCIA E GRAND MARNIER</b> Orangen Halbgefrorenes mit Grand Marnier Orange semifreddo and Grand Marnier	15.50
<b>BABÀ AL CIOCCOLATO CON PANNA</b> Schokoladen-Babà mit Rahm Chocolate Babà with cream	12.50
<b>PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTA</b> Panna cotta mit Früchtecoulis Panna cotta with fruits sauce	14.50
<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, PEPERONCINO E ZENZERO CANDITO</b> Dunkles Schokoladenmousse mit Peperoncino und kandiertem Ingwer Dark chocolate mousse, chilli and candied ginger	14.50
<b>TIRAMISÙ IN TAZZA</b> Hausgemachtes Tiramisù in der Tasse Homemade Tiramisu in cup	14.50
<b>CRÊPES FLAMBÉE (2 PERS.)</b> am Tisch zubereitet	<i>pro Person</i> 25.00
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> Vanilleglace mit Espresso Scoop of vanilla ice cream with espresso	8.00
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ CON TIA MARIA, BAILEYS OPURE AMARETTO</b> Vanilleglace mit Espresso mit Tia Maria, Baileys oder Amaretto Scoop of vanilla ice cream with espresso and Tia Maria, Baileys or Amaretto	14.00
<b>FORMAGGI ITALIANI V</b> Italienische Käsevariation Italian cheese	22.00

## IHR ANLASS:

Feiern Sie Geburtstag, Hochzeit, ein Firmenessen oder ein Jubiläum?

Möchten Sie Ihren Anlass zu einem ganz besonderen und unvergesslichen Fest werden lassen? Gerne beraten wir Sie in Gestaltung und Menu-Auswahl und zeigen Ihnen die anderen Säle. Jeder Saal mit seinem eigenen Charme.

## SHARING DISHES

<b>PROSCIUTTO SAN DANIELE DELLA BERKEL</b>	19.00
San Daniele Schinken von der Berkel Aufschnittmaschine San Daniele ham finely cut with Berkel Slicer	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO</b>	21.00
Angus Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan Angus beef carpaccio with rucola and parmesan	
<b>CARPACCIO DI POLPO CON TATAR DI CARCIOFI</b>	19.50
Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Carpaccio of octopus and tatar of artichokes	
<b>FINTO COUSCOUS DI CAVOLFIORE CON LEGUMI, CEREALI E VERDURE V+</b>	16.00
Falsches Couscous aus Blumenkohl, Hülsenfrüchten und Gemüse Cauliflower Couscous with legumes, cereals and vegetables	
<b>INSALATA DI SPINACI CON LARDO, FUNGHI, PECORINO E CROSTINI ALL'AGLIO</b>	12.50
Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach salad with sautéed bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons	
<b>BOCCONCINI DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO V</b>	14.50
Büffel-Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	
<b>PENNE "ALLA BETTOLA" V</b>	21.00
Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka	
<b>CAVATELLI CON CECI NERI, VONGOLE E COLATURA DI ALICI</b>	23.50
Cavatelli mit schwarzen Kichererbsen, Muscheln und Sardellensauce Cavatelli with black chickpeas, clams and anchovy sauce	
<b>PASTA E FAGIOLI ALLA TOSCANA V</b>	19.00
Pasta und Bohnen nach toskanischer Art Pasta and beans Toscana Style	
<b>SEDANINI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ GENOVESE</b>	23.00
Frische Pasta mit genuesischem Ragù Fresh pasta sedanini with Genoese ragù	
<b>RISOTTO ALLO NEBBIOLO CON SALSICCIA DI BRA</b>	23.50
Nebbiolorisotto mit Salsiccia aus Bra Nebbiolo risotto with Salsiccia from Bra	
<b>TORTELLI DI ZUCCA CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE</b>	27.00
Hausgemachte Kürbis Tortelli mit Castelmagno Fondue	
<b>FILETTO DI MANZO ANGUS ALLA BRACE</b>	46.00
Angus Rinderfilet vom Holzgrill 160 gr. Angus beef fillet Tenderloin on wooden grill	

**GAMBERONI AGLIO OLIO E PEPERONCINO**

41.00

Crevetten an Knoblauch, Öl und Peperoncino  
Garlic prawns with oil and chili

**CONTORNI BEILAGEN SIDEDISHES****TAGLIATELLE**

6.00

Nudeln  
Noodles

**RISOTTO AL PARMIGIANO**

8.00

Parmesan-Risotto im Laib  
Risotto in a wheel of parmesan cheese

**RISOTTO AL LIMONE**

8.00

Zitronen-Risotto  
Lemon risotto

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO**

8.00

Safran Risotto  
Saffron risotto

**PATATE AL ROSMARINO**

6.00

Rosmarin-Kartoffeln  
Rosemary potatoes

**POLENTA**

6.00

Polenta  
Corncake

**V** Vegetarisch

**V+** Vegan

**G-** Glutenfrei, auf Nachfrage