

Menu Primavera

Asparagi con Prosciutto crudo di San Daniele

Spargel mit San Daniele Rohschinken

Rosette di vitello con salsa di spugnoli

Kalbsschnitzel an Morchelsauce,
Parmesanrisotto und Gemüse

Gelato alla vaniglia con frutta e limoncello

Vanille Glace von der Gelateria dell'Alpi
mit Früchten und Limoncello

Menu ab 2 Personen à 69.00

Le proposte dello chef

antipasto secondo

Il classico vitello tonnato

Kaltes fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

22.00

34.00

Uovo della nostra nonna Michelina

Spiegelei im Sugo gekocht, wie es unsere Nonna gemacht hat

15.50

Carpaccio di polipo all'agretto di limone e aneto

Pulpcarpaccio an einer Zitronen-Olivenölmarinade und Dill

19.50

32.00

Pappardelle primavera

Hausgemachte breite Bandnudeln mit Spargel, Crevetten und Safran

26.50

36.00

Cozze alla pescatore

Miesmuscheln im Weissweinsud, Tomate, Knoblauch,
Peperoncino und Kräutern

18.50

28.00