

Menu Estivo

Antipastini d'estate

San Daniele Rohschinken und Melone,
Vitello tonnato und grilliertes Gemüse

Trofie al pesto genovese

Trofie mit Basilikum Pesto, Kartoffeln und Bohnen

Carré d'agnello all'erbette

Lammcarré mit Kräutern,
Peperonata

Duetto di sorbetti con frutta

Hausgemachtes Zitronen- und Erdbeersorbet
von der Gelateria dell'Alpi mit Früchte garniert

Menu ab 2 Personen à 89.00

**Wir empfehlen Ihnen unsere Weindegustation „Giro d'Italia“
die Sie durch das Menu begleitet à 32.00**

Le proposte dello chef

	primi	secondi
Prosciutto crudo di San Daniele e melone San Daniele Rohschinken und Melone	19.50	29.00
Il classico vitello tonnato Kaltfein 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
Cozze alla pescatore Miesmuscheln im Weissweinsud, Tomate, Knoblauch, Peperoncino und Kräutern	18.50	28.00
Orecchia di elefante alla milanese Fein geklopftes Schweinekotelette paniert mit Paniermehl, Parmesan und Petersilie, Bratkartoffeln und Gemüse		35.00