

ANTIPASTI

- VITELLUS** 🌿 **25.-**
CARPACCIO DI VITELLO ALL' OLIO E LIMONE CON GRANOLA DI BÜSCIÓN
E CIPOLLE ROSSE DI "TROPEA" SOTTACETO
KALBSCARPACCIO "OLIO E LIMONE" MIT KNUSPRIGEM BÜSCIÓN
UND EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN AUS "TROPEA"
- POKE** 🌿 **19.-**
INSALATINA DI SPELTA ALLA MELASSA DI MELAGRANA
ARANCE ALLA FIAMMA, CRÈME FRAÎCHE E MENTA FRESCA
DINKELSALAT MIT GRANATAPFELMELASSE, FLAMMENORANGEN
CRÈME FRAÎCHE UND FRISCHE MINZE
- FOIE GRAS** **28.-**
TERRINA DI FEGATO D'ANATRA MARINATA AL PORTO INVECCHIATO
CON BRIOCHE TIEPIDA E PESCHE CARAMELLATE
ENTENLEBERTERRINE MARINIERT IN PORTWEIN MIT LAUWARMER BRIOCHE
UND KARAMELLISIERTEN PFIRSICHEN
- HANOI** 🌿 🥛 🍷 **23.-**
INSALATINA DI GERMINATI ALLA VIETNAMITA E TONNO SCOTTATO
SALAT NACH VIETNAMESSISCHER ART UND THUNFISCH-TATAKI

VEGAN 🌿

VEGETARIAN 🌿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿

PASTE & RISOTTI

LEVENTINA 🌿 ✨	21/31.-
RISOTTO "CARNAROLI" MANTECATO AL FORMAGGIO D'ALPE "PESCIÜM" GRANA "20 MESI" ED ERBETTE FRESCHE DEL NOSTRO GIARDINO RISOTTO "CARNAROLI" MIT TESSINER ALPENKÄSE "PESCIÜM" UND FRISCHEN KRÄUTERN AUS UNSEREM GARTEN	
MAREA	38.-
RISOTTO "CARNAROLI" MANTECATO ALLA BISQUE DI SCAMPI CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI "MAZARA" RISOTTO "CARNAROLI" MIT SCAMPI-BISQUE UND ROTE GARNELEN-CARPACCIO	
SUGO E SALSICCIA	19/29.-
RADIATORI TRAFILATI AL BRONZO CON SUGO ALLA LUGANIGHETTA E RIDUZIONE AL MERLOT HAUSGEMACHTE RADIATORI-TEIGWAREN MIT LUGANIGHETTA-SAUCE UND MERLOT	
ADRIATICO ✨	21/31.-
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL PESTO DI BASILICO E PISTACCHIO CON SCAGLIE DI PECORINO PEPATO HAUSGEMACHTE "SPAGHETTI ALLA CHITARRA" MIT BASILIKUM-PISTAZIEN-PESTO UND PFEFFRIGEM PECORINO-SPLITTERN	

VEGAN 🌿

VEGETARIAN ✨

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌾

SUITES

CRINITUS **49.-**

CUORE DI FILETTO DI MANZO CON SALSA VERDE
CROCCHETTE DI PATATE AI POMODORI SECCHI E PANNOCCHIE “BBQ”
CENTER-CUT VOM RINDERFILET MIT HAUSGEMACHTE KRÄUTERSAUCE,
KARTOFFELKROKETTEN UND GETROCKNETEN TOMATEN MIT “BBQ” MAISKOLBEN

PORK BELLY **39.-**

PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE “20 ORE” CON JUS AL CALVADOS
PATATE NOVELLE “TRIPLA COTTURA” E PRIMIZIE DELL’ORTO
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH “20 STUNDEN“, CALVADOS-JUS, KARTOFFELN
“TRIPLA COTTURA“ UND SAISONGEMÜSE



LEVANTE **42.-**

TRANCIO DI SPIGOLA ALLA PLANCHA CON GUAZZETTO DI CECI ALLA
MEDITERRANEA E PERLE DI PATATE AL FINOCCHIETTO SELVATICO
WOLFSBARSCHFILET NACH PLANCHA-ART MIT MEDITERRANEM KICHERERBSENEINTOPF
UND KARTOFFELPERLEN MIT WILDEM FENCHEL

ROSTRO **38.-**

GALANTINA DI POLLO ARROSTO CON LA SUA SALSA,
MOUSSELINE DI PATATE E FINFERLI AL BURRO NOCCIOLA
GEBRATENE GALANTINE VOM HUHN MIT SEINER SAUCE,
KARTOFFELMOUSSELINE UND SAUTIERTEN PFIFFERLINGE

VEGAN 

VEGETARIAN 

NO LACTOSE 

NO GLUTEN 



DESSERT

- ALOYSIA** ✨ **14.-**
CRÈME BRULÉE ALLA VERBENA CON GELATO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
VERBEN-CRÈME BRULÉE MIT JOGHURT-BEERENEIS
- MARA KUYA** **13.-**
CURD AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON CROCCANTE ALLA FROLLA
E MERINGAGGIO ALL'ITALIANA
MARACUJA-CURD MIT KNUSPRIGEM MÜRBETEIG
UND ITALIENISCHES "MERINGAGGIO"
- FROZEN** 🌿 🥛 **9.-**
GRANITA AL MOSCATO D'ASTI "MONTE OLMO" PROFUMATA AGLI AGRUMI
MOSCATO D'ASTI-GRANITA "MONTE OLMO" MIT ZITRUSFRÜCHTEN PARFÜMIERT
- CASEUS** ✨ 🌿 **17.-**
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI E MIELE DI CASTAGNO RONCHESE
SCHWEIZER KÄSETELLER MIT KASTANIENHONIG AUS RONCO S/ASCONA

VEGAN 🌿

VEGETARIAN ✨

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿