

Antipasti

<p>Tentacolo di polpo alla griglia con ribollita toscana e crostino di pane (A/L/R/O) Gegrillter Oktopus mit toskanischer Bauernsuppe und getoastetem Brot Grilled octopus with tuscan farmer's soup and toasted bread</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>Carpaccio di manzo con insalatina autunnale e melograno Rindfleischcarpaccio mit Herbstsalaten und Granatapfel Beef carpaccio with autumn salads and pomegranate</p>	<p>€ 21,00</p>
<p>Terrina con polenta alla griglia, funghi porcini e fontina (G/L/O) Terrine mit gegrillter Polenta, Steinpilzen und Fontina Käse Terrine with grilled polenta, porcini mushrooms and fontina cheese</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Vitello tonnato (C/D/L/O) Kalbfleisch mit Thunfischsauce Veal with tuna sauce</p>	<p>€ 17,00</p>
<p>Millefoglie ai carciofi con salsa alla provola (A/C/G/L) Blätterteig mit Artischocken und Sauce aus Provolakäse Puff pastry with artichokes and Provola-salsa</p>	<p>€ 15,00</p>
<p>Burrata con pomodorini e crumble alle olive (A/G) Burrata mit Kirschtomaten und Olivencrumble Burrata with cherry tomatoes and olive-crumble</p>	<p>€ 16,00</p>

Primi

<p>Tagliatelle con gamberi e crema di zucca (A/B/C/L) Pasta mit Garnelen und Kürbiscrème Pasta with prawns and pumpkin cream</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>Fusilli al ferretto con tonno e carciofi alla siciliana (A/D/O) Pasta mit Thunfisch und Artischocken nach sizilianischer Art Pasta with tuna and sicilian-style artichokes</p>	<p>€ 19,00</p>
<p>Maccheroni alla carbonara (A/C/G) Pasta Carbonara Pasta Carbonara</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Risotto con crema di castagne e porro caramellato (G/L/O) Risotto mit Kastaniencreme und karamellisiertem Lauch Risotto with chestnut cream and caramelized leek</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>Orecchiette con ragù di cinghiale e porcini (A/L/O) Pasta mit Wildschweinragù und Steinpilzen Pasta with wild boar ragù and porcini mushrooms</p>	<p>€ 21,00</p>



Secondi

Filetto di branzino con salsa alla mugnaia e spinacino agli odori (A/D/G/H/O) Wolfsbarschfilet nach Müllerin-Art und duftender Babyspinat Müllerin-style sea bass fillet and baby spinach with herbs	€ 22,00
Stracotto di manzo con crema di patate, verdure di stagione e salsa bruna (A/G/L/O) Rindereintopf mit Kartoffelcreme, saisonalem Gemüse und brauner Sauce Beef stew with potato cream, seasonal vegetables and brown sauce	€ 23,00
Trancio di salmone alle erbe con verdure spadellate e purea di barbabietola (D/G/L) Lachssteak mit Kräutern, Pfannengemüse und Rote Beete Püree Slice of salmon with herbs, sautéed vegetables and beetroot puree	€ 26,00
Tagliata di manzo con rucola, grana, pomodorini e salsa al balsamico (G) Rinder-Tagliata mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Balsamico-Sauce Sliced beef with rocket, parmesan, cherry tomatoes and balsamic sauce	€ 26,00
Zuppa di pesce alla mediterranea (D/L/O) Fischsuppe nach mediterraner Art Mediterranean fish soup	€ 28,00
Fiorentina di "Fassona Piemontese" da 1kg per 2 persone Florentiner Steak 1kg aus „Fassona Piemontese“ für 2 Personen Florentine steak 1kg from "Fassona Piemontese" for 2 people	€ 60,00
Parmigiana di melanzane (A/C/G/L) Auberginenaufbau mit Tomaten und Mozzarella Eggplant casserole with tomatoes and mozzarella	€ 16,00

Contorni

Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad	€ 6,00
Insalata di rucola, finocchi e melograno Rucolasalat mit Rucola, Fenchel und Granatapfel Rocket salad with cherry tomatoes, fennel and pomegranate	€ 7,00
Caponata ai Carciofi (G) Artischocken-Caponata Caponata with artichokes	€ 6,00
Verdure di stagione (G/L) Gemüse der Saison Seasonal vegetables	€ 6,00



Dolci

Creme brulée (C/G) Creme brulée Creme brulée	€ 8,00
Tortino caldo al cioccolato (C/G) Warmes Schokoküchlein Warm chocolate cake	€ 9,00
Mousse alle castagne (AG) Kastanienmousse Chestnut mousse	€ 8,00
Cheesecake ai frutti di bosco (A/G) Käsekuchen mit Waldbeeren Cheesecake with wild berries	€ 9,00

coperto / Gedeck / cover charge € 1,80

Allergeni

(A) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (B) Crostacei e prodotti derivati (C) Uova di pollame e prodotti derivati (D) Pesce e prodotti derivati (tranne la gelatina di pesce) (E) Arachidi e loro derivati prodotti (F) Semi di soia e prodotti derivati (G) Latte e prodotti lattiero-caseari di mammiferi (compreso il lattosio) (H) Frutta a guscio e prodotti derivati (I) sedano e prodotti derivati (m) senape e prodotti derivati (N) Semi di sesamo e prodotti derivati (O) Anidride solforosa e solfiti (P) Lupini e prodotti derivati (R) Molluschi e prodotti derivati

Allergene

(A) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (G) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) (H) Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (O) Schwefeldioxid und Sulfite (P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergens

(A) Cereals containing gluten and derived products (B) Crustaceans and derived products (C) Poultry eggs and derived products (D) Fish and derived products (except fish gelatine) (E) Peanuts and derived products (F) Soybeans and derived products (G) Milk and mammalian milk products (including lactose) (H) Nuts and derived products (I) Celery and derived products (m) Mustard and derived products (N) Sesame seeds and derived products (O) Sulfur dioxide and sulphites (P) Lupins and derived products (R) Molluscs and derived products