

Le proposte del nostro menù
sono realizzate con ingredienti freschi
e di prima qualità e ogni singola pietanza
viene preparata al momento

The proposals of our menu
are realized with fresh, first quality
ingredients and each dish is freshly prepared

Die Vorschläge aus unserer Speisekarte
sind mit frischen und höchste Qualität
Zutaten vorbereitet und jedes Gericht
wird frisch zu bereitet

GENTILI OSPITI, SE AVETE DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDETE PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARVI NEL MIGLIORE DEI MODI. GRAZIE

DEAR CUSTOMERS, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND ALSO MEET YOUR SPECIFIC NEEDS. THANK YOU

LIEBE BESUCHER, WENN SIE ALLERGIEN UND ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN LEBENSMITTELN UND GETRANKE. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BERATEN. DANKE





ANTIPASTI


STARTERS

VORSPEISEN


 Tartare di Angus Argentino con stracciatella, maionese alla senape e acciuga del Cantabrico € 16,00
Argentinian Angus beef tartare with stracciatella cheese, mustard mayonnaise and Cantabrian anchovy
Argentinischer Angus Rindertatar mit Stracciatella Käse, Senfmajonäse und Sardelle aus Kantabrien


 Caprese Rose & Saporì con burrata, pomodoro Camone e olio del Garda € 14,00
Rose & Saporì Caprese with burrata cheese, Camone tomato and Garda olive oil
Rose & Saporì Caprese mit Burrata, Camone Tomaten und Garda Olivenöl

 Code di mazzancolle del Mediterraneo al vapore,
lingotto al datterino, caviale Persè e stracciatella € 18,00
Steamed Mediterranean king prawns, tomato mousse, Persè caviar and stracciatella cheese
Gedämpfte Garnelenschwänze, Tomaten-Mousse, Persè Kaviar und Stracciatella Käse

 Salmone norvegese marinato agli agrumi e aneto con chips di patate e maionese al curry € 14,00
Norwegian salmon marinated in citrus fruits and dill, with potato chips and curry mayonnaise
Norwegischer Lachs, in Zitrusfrüchten und Dill mariniert, mit Kartoffelchips und Currymajonäse

 Culaccia di Parma DOP con brioscina tiepida integrale e marmellata di cipolle rosse € 14,00
Culaccia di Parma PDO (cured ham) with lukewarm whole-wheat croissant and red onion jam
Culaccia di Parma DOP (roher Schinken) mit lauwarmer Vollkornbrioche und roter Zwiebelmarmelade

 Finissima di scampi e gamberi con frutta esotica,
carpaccio di capesante, tartare di ricciola e granita al passion fruit € 18,00
Langoustine and prawn carpaccio with exotic fruit,
scallop carpaccio, amberjack tartare and passion fruit granita
Scampi- und Garnele-Carpaccio mit exotischen Früchten,
Jakobsmuschel-Carpaccio, Adlerfisch-Tatar und Passionsfrucht-Granita

 Fritto misto di pesce con insalatina e composta bio al bergamotto € 16,00
Mixed fried fish with salad and organic bergamot compote
Gemischte frittierte Fische mit Salat und Bio-Bergamottenkompott

 Piatto disponibile anche senza glutine / Gluten free dish is also available / Gluten frei Gericht ist auch verfügbar

COPERTO € 3,00 / COVER CHARGE € 3,00 / GEDECK € 3,00



PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG

 Linguine al nero di seppia con passata di datterini gialli del Vesuvio, capesante, code di scampi e mazzancolle € 16,00

Linguine pasta with black squid ink and yellow Vesuvius tomato sauce, served with scallops, scampi tails and prawns

Linguine (flache Spaghetti) mit Tintenfischtinte und Püree aus gelben Tomaten vom Vesuv, dazu Jakobsmuscheln, Scampi- und Garnelenschwänze

 Gnocchetti verdi di patate gluten free al ragù di coniglio, fonduta alla robiola di malga e cenere di porcino € 14,00

Gluten free green gnocchi with rabbit ragout, robiola cheese fondue and porcino mushroom powder

Glutenfreie grüne Kartoffelgnocchi mit Kaninchenragout, Robiola-Käsefondue und Steinpilzpulver

 Mezzi paccheri all'astice con plancton marino e polvere di agrumi € 22,00

Mezzi paccheri pasta with lobster, sea plankton and citrus fruit powder

Mezzi Paccheri (Hohlnudel) mit Hummer, dazu Meerplankton und Zitrusfrüchte-Pulver

 Maccheroncini trafilati al bronzo con ragù di agnello e manzo e olive taggiasche disidratate € 14,00

Maccheroncini pasta with lamb and beef ragu and dehydrated Taggiasca olives

Kleine Makkaroni mit Lamm- und Rindragout und Taggiasca-Trockenoliven

 Spaghetti alla chitarra aglio, olio e peperoncino

con pesto al prezzemolo e battuta di gambero rosso € 16,00

Spaghetti alla chitarra with garlic, olive oil and chilli pepper

served with parsley pesto and minced red shrimp

Spaghetti alla Chitarra aglio, olio, peperoncino

(mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer) mit Petersilienpesto und gehackter roter Garnele

 Bigoli al torchio con vongole e bottarga di tonno € 16,00

Bigoli al torchio (egg spaghetti typical of the Veneto region) with clams and tuna bottarga

Bigoli al torchio (Eierspaghetti aus Venetien) mit Miesmuscheln und Thunfisch-Bottarga

 Piatto disponibile anche senza glutine / Gluten free dish is also available / Gluten frei Gericht ist auch verfügbar


SECONDI PIATTI MAIN COURSES ZWEITER GANG

 Grigliata mista del Mediterraneo con insalatina croccante e gazpacho € 27,00
Grilled selection of Mediterranean fish with crunchy salad and gazpacho
Gegrillter Fisch aus dem Mittelmeer mit knusprigem Salat und Gazpacho

 Filetto di Angus Argentino alla griglia con patate arrosto e tomino piemontese € 23,00
Grilled Argentine Angus fillet with roasted potatoes and tomino cheese of Piedmont
Argentinisches Angus Steak vom Grill mit gebackenen Kartoffeln und piemontesischem Tomino-Käse

 Entrecôte di Scottona Prussiana al pepe rosso di Pondichery e foie gras con patate saltate € 18,00
Prussian young cow entrecôte served with Pondichery red pepper and foie gras,
accompanied by roasted potatoes
Färsen-Entrecôte aus Polen mit Pondichery rotem Pfeffer und Foie Gras, dazu gebratene Kartoffeln

 Agnello New Zeland in crosta di pistacchi, purea di ceci e porcini trifolati € 23,00
Lamb from New Zealand in a pistachio crust with chickpea purée and sautéed porcini mushrooms
Neuseeland Lamm mit Pistazienkruste, Kichererbsenpüree und Steinpilzen ‚Trifolati‘
(mit Öl, Knoblauch und Petersilie zubereitet)

 Trancio di ricciola in dolce cottura, cremoso di patate, giardinetto di verdure e pesto al dragoncello € 20,00
Slow cooked amberjack slice with potato purée, mixed vegetables and tarragon pesto
Sanft gebackte Adlerfischscheibe mit Kartoffelpüree, gemischtem Gemüse und Estragonpesto

 Branzino di Orbetello pescato ad amo al sale con verdure saltate (ideale per 2 persone) € 48,00
Hooked Orbetello sea bass in salt crust with roasted vegetables (for 2 people)
Geangelter Seebarsch in der Salzkruste mit Gemüsepfanne (für 2 Personen)

 Catalana di crostacei del Mediterraneo con verdure croccanti € 27,00
Boiled crustaceans from the Mediterranean sea with crunchy vegetables
Krustentier aus dem Mittelmeer alla Catalana mit knusprigem Gemüse

CONTORNI

SIDE DISHES

BEILAGE

€ 5,00

Verdure alla griglia / Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse

Insalata mista / Mixed salad / Gemischter Salat

Pinzimonio di verdure / Pinzimonio (row vegetables with dip on the side) / Rohkost

Patate al forno / Baked potatoes / Bratkartoffeln

Patatine fritte / French fries / Chips

 Piatto disponibile anche senza glutine / Gluten free dish is also available / Gluten frei Gericht ist auch verfügbar

DESSERT

DESSERT


DESSERT

Lingotto con mousse al cioccolato e sorbetto al lampone € 8,00
Chocolate mousse and raspberry sorbet
Schokoladenmousse und Himbeersorbet

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco € 8,00
Millefoglie pastry with chantilly cream and wild berries
Millefoglie mit Crème Chantilly und Waldbeeren

 Cheesecake ai mirtilli € 8,00
Blueberries cheesecake
Cheesecake mit Blaubeeren

 Panna cotta con salsa alle fragole e cialda croccante € 8,00
Cream pudding with strawberry sauce and crunchy wafer
Sahnepudding mit Erdbeersauce und knuspriger Waffel

 Selezione di sorbetti di nostra produzione € 8,00
Homemade sorbet selection
Auswahl von hausgemachten Sorbets


Tiramisù Rose & Sapori € 8,00
Rose & Sapori Tiramisu
Tiramisu Rose & Sapori

Lui & Lei – Composizione del pasticciere per 2 persone € 16,00
Him & Her – Pastry chef's dessert selection for 2 people
Er & Sie - Dessert Auswahl aus unserer Konditorei für 2 Personen


 Selezione di formaggi con marmellate e mostarde € 15,00
Cheese selection with jam and mustard
Käseauswahl mit Marmelade und Senfsauce


 Piatto disponibile anche senza glutine / Gluten free dish is also available / Gluten frei Gericht ist auch verfügbar

PIATTI VEGETARIANI & VEGANI VEGETARIAN & VEGAN DISHES VEGETARISCHES & VEGANES GERICHT


 Caprese Rose & Saponi con burrata, pomodoro Camone e olio del Garda € 14,00
Rose & Saponi Caprese with burrata cheese, Camone tomato and Garda olive oil
Rose & Saponi Caprese mit Burrata, Camone Tomaten und Garda Olivenöl


 Stracciatella, chips di patate e olio del Garda € 14,00
Stracciatella cheese, potato chips and Garda olive oil
Stracciatella Käse, Kartoffelchips und Garda Olivenöl

 Purea di ceci con porcini trifolati e tomino piemontese alla griglia € 14,00
Chickpea purée with sautéed porcini mushrooms and grilled tomino cheese of Piedmont
Kichererbsenpüree mit Steinpilzen ‚Trifolati‘ (mit Öl, Knoblauch und Petersilie)
und piemontesischem Tomino-Käse vom Grill

 Gnocchetti verdi di patate gluten free con fonduta alla robiola di malga e cenere di porcino € 13,00
Gluten free green gnocchi with robiola cheese fondue and porcino mushroom powder
Glutenfreie grüne Kartoffelgnocchi mit Robiola-Käsefondue und Steinpilzpulver

 Cremoso di patate con giardinetto di verdure e pesto al dragoncello € 11,00
Potato purée with mixed vegetables and tarragon pesto
Kartoffelpüree mit gemischten Gemüse und Estragonpesto

 Spaghetti integrali aglio, olio e peperoncino con pesto al prezzemolo e passata di datterino giallo € 13,00
Whole grain spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper served with parsley pesto and yellow tomato purée
Vollkorn-Spaghetti aglio, olio, peperoncino (mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer) mit Petersilienpesto
und gelbem Tomatenpüree

 Mezzi paccheri con passata di pomodoro, plancton marino e polvere di agrumi € 13,00
Mezzi paccheri pasta with tomato purée, sea plankton and citrus fruit powder
Mezzi Paccheri (Hohlnudel) mit Tomatenpüree, Meerplankton und Zitrusfrüchte-Pulver

 Piatto vegetariano / Vegetarian dish / Vegetarisches Gericht

 Piatto vegano / Vegan dish / Veganes Gericht

MENU DEGUSTAZIONE PESCE

FISH TASTING MENU

FISCH VERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH

Salmone norvegese marinato agli agrumi e aneto con chips di patate e maionese al curry
Norwegian salmon marinated in citrus fruits and dill, with potato chips and curry mayonnaise
Norwegischer Lachs, in Zitrusfrüchten und Dill mariniert, mit Kartoffelchips und Currymajonäse

Finissima di scampi e gamberi con frutta esotica,
carpaccio di capesante, tartare di ricciola e granita al passion fruit
Langoustine and prawn carpaccio with exotic fruit,
scallop carpaccio, amberjack tartare and passion fruit granita
Scampi- und Garnele-Carpaccio mit exotischen Früchten,
Jakobsmuschel-Carpaccio, Adlerfisch-Tatar und Passionsfrucht-Granita

Spaghetti alla chitarra aglio, olio e peperoncino
con pesto al prezzemolo e battuta di gambero rosso
Spaghetti alla chitarra with garlic, olive oil and chilli pepper
served with parsley pesto and minced red shrimp
Spaghetti alla Chitarra aglio, olio, peperoncino
(mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer) mit Petersilienpesto und gehackter roter Garnele

Trancio di ricciola in dolce cottura, cremoso di patate, giardinetto di verdure e pesto al dragoncello
Slow cooked amberjack slice with potato purée, mixed vegetables and tarragon pesto
Sanft gebackte Adlerfischscheibe mit Kartoffelpüree, gemischtem Gemüse und Estragonpest

Dessert

€ 60,00

per persona bevande escluse
per person drinks excluded
pro Person ohne Getränke

 Menu disponibile anche senza glutine / Gluten free menu is also available / Gluten frei Menü ist auch verfügbar



MENU DEGUSTAZIONE CARNE MEAT TASTING MENU FLEISCH VERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH

Tartare di Angus Argentino con straciatella, maionese alla senape e acciuga del Cantabrico
Argentinian Angus beef tartare with straciatella cheese, mustard mayonnaise and Cantabrian anchovy
Argentinischer Angus Rindertatar mit Straciatella Käse, Senfmajonäse und Sardelle aus Kantabrien

Culaccia di Parma DOP con brioscina tiepida integrale e marmellata di cipolle rosse
Culaccia di Parma PDO (cured ham) with lukewarm whole-wheat croissant and red onion jam
Culaccia di Parma DOP (roher Schinken) mit lauwarmer Vollkornbrioche und roter Zwiebelmarmelade

Gnocchetti verdi di patate gluten free al ragù di coniglio, fonduta alla robiola di malga e cenere di porcino
Gluten free green gnocchi with rabbit ragout, robiola cheese fondue and porcino mushroom powder
Glutenfreie grüne Kartoffelgnocchi mit Kaninchenragout, Robiola-Käsefondue und Steinpilzpulver

Entrecôte di Scottona Prussiana al pepe rosso di Pondichery e foie gras con patate saltate
Prussian young cow entrecôte served with Pondichery red pepper and foie gras,
accompanied by roasted potatoes
Färsen-Entrecôte aus Polen mit Pondicherry rotem Pfeffer und Foie Gras, dazu gebratene Kartoffeln

Dessert

€ 60,00

per persona bevande escluse
per person drinks excluded
pro Person ohne Getränke

 Menu disponibile anche senza glutine / Gluten free menu is also available / Gluten frei Menü ist auch verfügbar



