

ZUERST | ANTIPASTI

Tartar vom Rind . Misobutter . Eigelb . Toastbrot
Tartar di manzo . burro al miso . tuorlo d'uovo . pan tostato
21,00

Weißer Spargel . Bozner Sauce . Schinken
Asparagi bianchi . salsa bolzanina . prosciutto
18,00
Hauptspeise | Secondo 26,00

DAZWISCHEN | PRIMI PIATTI

Cavatelli allo scoglio . Basilikum . Crunch
Cavatelli allo scoglio . basilico . crunch
21,00

Gnocchi . Polpo . Datterini . Taggiasche
Gnocchi . polpo . datterini . taggiasche
19,00

HAUPTSPEISEN | SECONDI

Kalbsfilet . Bärlauch . Sellerie . Lauch
Filetto di vitello . aglio orsino . sedano . porro
29,50

Steinbuttfilet . Erbsen . grüner Spargel . Weißwein
Rombo . Piselli . asparagi verdi . vino bianco
28,00

DEGUSTATIONSMENÜ | MENU DEGUSTAZIONE

Entrée
Entrée

Saibling . Wazabi . Buttermilch
Salmerino . Wazabi . Latticello

Carbonara Ravioli . Schnittlauch . Safran °
Ravioli alla carbonara . erba cipollina . zafferano °

Steinbuttfilet . Erbsen . grüner Spargel . Weißwein
Rombo . Piselli . asparagi verdi . vino bianco

Hirschrücken . Blaukraut . Kaffee °
Sella di cervo . crauti rossi . caffè °

Erdbeer . Basilikum . Mascarpone
Fragola . basilico . mascarpone

oder / o

Apfelstrudel ?
Strudel di mele ?

3 Gänge ° 45,00 € pro Person
5 Gänge 69,00 € pro Person

Weinbegleitung 3 Weine 16,00 € / 5 Weine 30,00 €

Brot, Aufstrich & Gedeck pro Person	3,50 €
Pane, burro & coperto a persona	3,50 €