

Consigli | Empfehlen | Recommend

Insalatina di code di gambero, carciofi, patate e scaglie di pecorino

Garnelenschwänze Salat mit Artischocken, Kartoffeln und gehobelter Pecorino-Käse

Shrimps salad with artichokes, potatoes and Pecorino-cheese

€ 14,00

Tagliatelle fatte in casa con pesto di cavolo nero, stracciatella di burrata e noci

Hausgemachte Bandnudeln mit Schwarzkohl-Pesto, Burrata und Walnüsse

Homemade tagliatelle with black cabbage-pesto, burrata and walnuts

€ 14,00

Coscia di faraona ripiena di guanciale e salvia con patate al forno e fagiolini

Perlhuhnkeule gefüllt mit Bauchspeck und Salbei, dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen

Guinea fowl leg filled with bacon and sage, with baked potatoes and green beans

€ 23,00

Contorni | Beilage | Side dishes

Insalata mista | Gemischter Salat | *Mixed salad*

Insalata di capucci con speck | Krautsalat mit Speck | *Cabbage salad with speck*

€ 5,00

Patatine fritte | Pommes Frites | *French fries* € 4,50

Patate wedges fritte con salsa BBQ

Wedges-Pommes mit BBQ sauce

Wedges potatoes with BBQ sauce

€ 5,50

4 portate a scelta dello chef 40 € a persona, con calici di vino abbinati + 18 €

4 Gänge der Wahl des Küchenchefs 40€ pro Person, mit passenden Gläsern Wein + 18 €

4 courses of the chef's choice 40€ per Person, with matching glasses of wine + 18 €

Coperto | Gedeck | Service € 2,00

Antipasti | Kleine Vorspeisen | Starters

Tartar di manzo (100 g | 200 g) tagliata a coltello con burro e crostini di pane caldo

Handgeschnittenes Rinder-Tartar (100 g | 200 g) mit Butter und Brotcrouton

Beef tartar (100 g | 200 g) with butter and bread croutons

€ 13,00 | 24,00

Seppie grigliate con broccoli arrostiti e pesto rosso

Gegrillten Tintenfische mit Brokkoli und rotem Pesto

Grilled cuttlefish with broccoli and red pesto

€ 14,00

Parmigiana di melanzane

Aubergine Parmigiana

Eggplant parmigiana

€ 13,00

Tris di bruschette (concassè; crema di carciofi e guanciale croccante, peperoni arrostiti e formaggio spalmabile)

Bruschette (Tomaten; Artischocken-Creme und knusprige Bauchspeck; Frischkäse und gegrillte Paprika)

Bruschette (tomatoes; artichokes-cream and crispy bacon; fresh cheese and grilled peppers)

€ 11,00

Cicchetti per due persone da dividere (antipasto misto con burrata pugliese, salmone affumicato, tartar di manzo, prosciutto crudo San Nicola 24 mesi, crema di zucca con i suoi semi, baccalà mantecato)

Cicchetti (kleine Snacks) für 2 Personen zu teilen (Burrata, geräuchertem Lachs, Rinder-Tartare, Parmaschinken San Nicola 24 Monate gereift, Kürbiscreme mit Kürbiskernen, Baccalà mantecato)

Cicchetti (mini appetizers) for 2 person to share (Burrata, smoked salmon, beef tartare, Parma ham 24 months aged, pumpkin cream with pumpkin seeds, creamed baccalà)

€ 23,00

Primi piatti | Warme Vorspeisen | First courses

Risotto salvia e rosmarino con animelle di vitello arrostito

Risotto mit Salbei und Rosmarin mit Kalbsbries

Risotto with sage and rosemary with veal sweetbreads

€ 14,00

Ravioli di patate fatti in casa ripieni di zucca, ricotta dura grattugiata e speck croccante

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Kürbis, mit gehobelter Ricotta und knusprigem Speck

Homemade potato-ravioli filled with pumpkin, with Ricotta and crispy Speck

€ 14,00

Gulaschsuppe

Gulaschsuppe

Gulaschs soup

€ 12,00

Canederli ai finferli fatti in casa con salsa ai 4 formaggi

Hausgemachte Pfifferlinge-Knödel mit Käse-Soße

Homemade chanterelle dumplings with cheese-sauce

€ 13,00

Paccheri con pesce spada, pesto di pistacchio e melanzane fritte

Paccheri (Nudeln) mit Pistazienpesto, Schwertfisch und frittierten Auberginen

Paccheri (Pasta) with pistachio pesto, swordfish and fried eggplant

€ 15,00

Lasagna fatta in casa con Fontal, noci e radicchio trevisano tardivo

Hausgemachte Lasagna mit Fontal-Käse, Walnüsse und Radicchio tardivo aus Treviso

Homemade lasagna with Fontal-cheese, walnuts and radicchio tardivo from Treviso

€ 14,00

Secondi Piatti | Hauptspeisen | Main courses

Controfiletto di vitello con salsa ai porcini e carote arrostate
Kalbslende mit Steinpilzesauce und gebratene Karotten
Veal sirloin with porcini mushrooms-sauce and baked carrots
€ 26,00

Brasato di manzo al Lagrein con polenta
Geschmortes Rindfleisch in Lagrein mit Polenta
Beef braised in Lagrein with polenta
€ 21,00

Insalatona con mele, formaggio fresco di capra, noci e radicchio trevisano tardivo
Blattsalat mit Apfel, Radicchio Trevisano Tardivo, Walnüsse und Ziegenkäse
Salad with apple, radicchio trevisano tardivo, walnuts and goat cheese
€ 13,00

Baccalà alla vicentina con polenta di Storo
Baccalà alla vicentina mit Polenta von Storo
Baccalà alla vicentina with polenta of Storo
€ 20,00

Frittura di mare con maionese all'aglio
Frittierte Meeresfrüchte mit Knoblauchmayonnaise
Deep fried seafood with garlic mayonnaise
€ 20,00

Hamburger di manzo dell'Alto Adige, radicchio trevisano tardivo, formaggio di montagna, insalatine e patate wedges fritte
Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, Radicchio Trevisano Tardivo, Käse, Salat und Wedges-Pommes
Hamburger 100% southtyrolean beef, radicchio trevisano tardivo, cheese, salad and fried wedges
€ 17,00

Cotoletta di vitello alla milanese con insalata di patate oppure patatine fritte
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat oder pommes frites
Veal cutlet milanese with potato salad or pommes frites
€ 17,00

Dolci | Nachspeisen | Desserts

Panettone fatto in casa classico con crema al mascarpone

Hausgemachte Panettone Classico mit Mascarpone-Creme

Homemade panettone classico with mascarpone-cream

€ 7,00

Profiteroles fatto in casa al caramello

Hausgemachtes Karamell-Profiteroles

Homemade caramel-profiteroles

€ 6,50

Mousse al cioccolato fondente, Baumkuchen, prugne sciroppate

Bitterschokolade-Mousse mit Baumkuchen und Pflaumen in Sirup

Dark chocolate mousse with Baumkuchen and plums in syrup

€ 6,50

Tiramisù classico

€ 6,00

Canederli di mele fritti con marmellata di ribes rossi

Apfelknödel mit Johannisbeermarmelade

Apple dumplings with redcurrant jam

€ 6,50

Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa alla vaniglia (13 min)

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanillesauce (13 min)

Hot chocolate cake with liquid core and vanilla sauce (13 min)

€ 7,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilla ice cream with hot raspberries

€ 5,50

Gelato alla vaniglia affogato al caffè

Kaffee mit Vanilleeis

Vanilla ice cream with coffe

€ 4,00

Sorbetto al limone (classico o al profumo di menta)

Zitronensorbet (klassisch oder mit Pfefferminzaroma)

Lemon sorbet (classic or with mint flavour)

€ 4,50