

# *Antipasti*

**Baccalà mantecato, con Pan Brioche al nero di Seppia** € 10,00

*Puréed of Dried Cod, with Bread's black ink Squid*

Brandade de Merluche, avec Pain Brioché à l'encre de Seiche

Stockfischpüree, mit Schwarzen Brot

**Spada affumicato, con citronette al Melograno** € 11,00

*Smoked Swordfish, with Pomegranate sauce*

Espadon fumé, avec citronette à la Grenade

Schwertfisch gesmukt, mit Granatapfel Sauce

**Flan di Zucca con spuma di Amaretto** € 9,00

*Pumpkin pie with Macaroons mousse*

Flan de Potiron avec mousse de Biscuits secs aux Amandes

Kürbis Kuchen mit Mandelmakronen Mousse

**Insalata di Coniglio con Carciofi, Pomodori confit e salsa verde** € 11,00

*Rabbit salad with Artichokes, Tomatoes and green sauce*

Salade de Artichauts, Tomates confits et sauce verte

Kaninchen Salat mit Artischocken, Tomaten und grünen Sauce

## *Primi Piatti*

**Tagliatelle Cozze, Vongole, Pomodorini e Finocchietto selvatico** € 9,00

*Tagliatelle Noodles with Mussels, Clams, Tomatoes and wild Fennel*

Tagliatelles avec Moules, Palourdes, Tomates et Fenouil sauvage

Tagliatelle Nudeln mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tomaten und Wilden Fenchel

**Tortellaccio fatto a mano, Ricotta, Patate e Nocciola, con Burro e Uvetta** € 9,00

*Hand made Ravioli with Ricotta cheese, Potatoes and Hazelnuts, with Butter and Raisins*

Ravioli faits à la main avec Ricotta, Pommes de Terre et Noisettes, avec Beurre et Raisins secs

Haus gemacht Ravioli mit Ricotta Käse, Kartoffeln und Haselnüsse, mit Butter und Rosinen

**Crema di Topinambur con bocconcini di Pollo alla Paprika dolce** € 10,00

*Jerusalem artichokes Cream Soup with pieces of Chicken in sweet Paprika sauce*

Crème de Topinambour avec bouchés de Poulet à la Paprika doux

Topinambur Cremen Suppe mit Hähnchen im Süße Paprika Sauce

**Risotto alle Erbette con scaglie di Toma Caprina** € 10,00

*Risotto with Herbs and slices of Goat's Toma cheese*

Risotto aux Fines Herbes et coupeaux de Toma de Chèvre

Risotto mit Kräuter und Toma Ziegenkäse

## Secondi

**Calamaro ripieno con Coulis di Pomodori e Aceto Balsamico** € 19,00

*Filled Squid with Tomatoes sauce and Balsamic vinegar*

Calamar farci avec coulis de Tomates et vinaigre Balsamic

Tintenfische gefüllt mit Tomaten Sauce und Balsamessig

**Tris di Tonno, al Sesamo, al Papavero e al Naturale,  
con salsa di Soia** € 19,00

*Trio of Tuna fish, Sesame, Poppy and Natural, with Soya sauce*

Tris de Thon, Sésame, Pavot et Naturel, avec sauce au Soja

Tris auf Thun Fisch, Sesam, Mohn und Natur, mit Soja Sauce

**Coppa di Maiale, cotta a bassa temperatura, con Mele Renetta** € 18,00

*Pork cooked long time in oven, with Apples*

Porc cuit long temps au four avec Pommes fruits

Schwein gebratene mit Äpfeln

**Spaghetti di Verdura con Tomino impanato e Uovo poché** € 18,00

*Vegetables Spaghettis with breaded Toma cheese and Poached Eggs*

Spaghettis de Légumes avec fromage de Tome pané et Œufs pochés

Gemüse Spaghetti mit Toma Käse und Pochierte Eier

# *Dolci*

## **Sacher Torte**

€ 8,00

*Sacher cake*

Sachertorte

**Sachertorte**

## **Tiramisù rivisitato**

€ 8,00

*Tiramisu*

Tiramisu

**Tiramisu**

## **Bavarese alla Vaniglia con Biscotto ai Frutti di Bosco**

€ 8,00

*Vanilla Bavarian cream with Wild Berries Biscuits*

Bavaroise à la Vanille avec Biscuits aux Fruits des Bois

**Bayrische Creme mit Vanille mit Waldbeeren Kekse**

## **Cremino al Cioccolato fondente con gelatina al Tè Verde**

€ 8,00

*Pure Chocolate Pudding with Green Tea jelly*

Crème renversée au Chocolat Fondant avec gelée au Thé Vert

**Schmelzschokolade Pudding mit Grünen Tee Gelee**