

## ANTIPASTI

TAGLIERE (x2 Pers.) (1a,3,5,7,8,9,10,12,13,A,M) Aufschnitt, Käse und eingelegtes Gemüse (auch Veg) Selection of cold cuts, cheese and pickles (also Veg)	26,-
LATTUGA ROMANA, FRISELLA, PRUGNA, CIPOLLE ROSSE E ASIAGO (1a,3,7) Römersalat, Frisella-Brot, Pflaumen, rote Zwiebeln und Asiago-Käse Romaine lettuce, frisella bread, red onions, plum and Asiago cheese	14,-
SARDE IN SAOR, UVETTA, PINOLI E LAMPONE (1a,3,4,5) Marinierte Sardinen mit Rosinen, Pinienkernen und Himbeeren Marinated sardines with raisins, pine nuts and raspberries	14,-
BATTUTA DI MANZO, CARCIOFO E TOPINAMBUR (3,4,6) Rindertartar, Artischocke und Topinambur Beef tartare, artichoke and Jerusalem artichoke	15,-
COZZE RIPIENE, CREMA DI CANNELLINI, GUANCIALE (1a,4,14) Gefüllte Miesmuscheln, Creme aus Cannellini Bohnen, Guanciale Speck Stuffed mussels, cannellini beans cream, Guanciale	13,-

## PRIMI

BIGOLI IN SALSA (1a,4) Bigoli mit Sardellensoße Bigoli with anchovies sauce	14,-
GNOCCHI DI RICOTTA, AGLIO ORSINO, CICORIA E PECORINO ROMANO (1a,3,7,9) Bärlauch-Ricotta-Gnocchi mit Löwenzahn und Pecorino Gnocchi with ricotta and wild garlic, dandelion and Pecorino	16,-
RISOTTO ASPARAGI BIANCHI, STRACCHINO E DRAGONCELLO (1a,7,9) Risotto mit weißem Spargel, Stracchino und Estragon Risotto with white asparagus, stracchino and tarragon	18,-

## SECONDI

PIE DI PATATE, CARCIOFO, FONTINA, FINOCCHIO (1a,3,7) Pie mit Kartoffel, Fontina-Käse, Artischockenfüllung, Fenchel Pie with potato, artichoke and fontina filling, fennel	19,-
COSCIA D'ANATRA CONFIT, INDIVIA E PURÈ DI ARANCIA E CAROTA (6,7,9) Entenkeule mit Chicorée und Püree aus Orangen und Karotten Duck leg with belgian endive and orange-carrots purée	25,-

## DESSERT

PERA, LIMONE, NOCI E CAMELLO (1a,3,7,8c) Birne, Zitronencreme, Walnüsse und Karamell Poached pear, lemon curd, walnuts and caramel	8,-
TART DI CIOCCOLATO, MANGO E MANDORLE (1,3,7,8b) Schokoladentart, Mango und Mandeln Chocolate tart, mango and almonds	8,-

Brot Nachservice 3,-

Please inform us in case of allergies