Appetizers

Knuspriges Filoteig Säckchen I Gefüllt mit
Gemüse und Ziegenmilch Ricotta I Blattsalat
Granatapfel I Haselnüsse

Fagottino Croccante di Pasta Fillo
Ripieno di Vedure e Ricotta di Capra
Misticanza I Melograno I Nocciole — 19€

Crispy Filo Pastry Parcel I Filled with
Vegetables and Goat's Milk Ricotta
Mixed Leaf Salad, Pomegranate I Hazelnuts

Walnussbrot Crostino I Gorgonzola
Pancetta I Gelee aus Heimischen Äpfeln

Crostone di Pane alle Noci I Gorgonzola
Pancetta Coppata I Gel di Mele Locali — 17€

Walnut Bread Crostino I Gorgonzola Cheese
Pancetta I I Jelly from Local Appeles

Wintersalat: Radicchio I Fenchel I Orange
Marinierter Kürbis I Joghurt-Senf Dressing
Geröstete Kürbiskerne

Insalata invernale: Radicchio I Finocchio
Arancia I Zucca Marintata I Dressing allo
Yoghurt e Senape I Semi di Zucca Tostati — 14€

Winter salad: Radicchio I Fennel I Orange
Marinated Pumpkin I Yoghurt and Mustrard
Dressing I Toasted Pumkin Seeds

Kulinarische Vorspeise, täglich neu

Antipasto culinario, ogni giorno nuovo — €

Daily culinary appetizer

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter
Per informazioni sugli allergeni, si prega di rivolgersi al cameriere
For information about allergens, please ask the service staff.

Starter

Tagliatelle I Radicchio I Berglardo I Walnüssen Trüffel

Tagliatelle I Radicchio I Lardo di Montagna I Noci
Tartufo — 22€

Tagliatelle I Radicchio I Mountain Cured Lard
Walnuts I Truffle

Hokkaido Kürbiscremesuppe
Sauerrahm I Salbeiöl I Geröstete Kürbiskerne

Vellutata di Zucca Hokkaido
Panna Acida I Olio alla Salvia I Semi di Zucca Tostati — 16€

Hokkaido Pumpkin Velouté
Sour Cream I Sage Oil I Toasted Pumpkin Seeds

Main course

Traditionelles Mailänder Kalbs Ossobuco
Kartoffelpüree

Ossobuco di Vitello alla Milanese Tradizionale
Purè di Patate — 36€

Traditional Milanese Style Veal Ossobuco
Mashed Potatoes

Karamellisierte Zwiebel
Schaum vom Puzzone di Moena I Mariniertes Eigelb

Cipolla caramellata
Spuma al Puzzone di Moena I Tuorlo Marinato — 21€

Caramelised onion
Puzzone di Moena Foam I Marinated Egg Yolk

Lasagne mit Wintergemüse und Taleggio

Lasagna alle Verdure Invernali e Taleggio — 19€

Winter Vegetable Lasagna and Taleggio

Kulinarische Vorspeise, täglich neu

Primo culinario, ogni giorno nuovo — €

Daily culinary starter

Geschmorte Moschuskraken I Taggiasca Oliven
Polenta aus dem Valle delle Chiese

Moscardini in Umido I Olive Taggiasche
Polenta della Valle delle Chiese — 33€

Slow Braised Musky Octopus I Taggiasca Olives
Polenta from Valle delle Chiese

Chef's täglich neue kulinarische Kreation

Creazione culinaria del giorno dello Chef — €

Chef's daily culinary creation

Specials

Über I Oltre I Above 1.000g

Fiorentina Dry Aged
Kartoffelpüree | Gegrilltes Gemüse

Fiorentina Dry Aged
Purè di patate I Verdure grigliate

Dry Aged Fiorentina
Mashed potatoes | Grilled Vegetable

13€ p.100g

Ungefähr I Circa I Approx. 500g

Hochrippe vom Rind Dry Aged
Kartoffelpüree | Gegrilltes Gemüse

Costata di manzo Dry Aged
Purè di patate I Verdure grigliate

Bone in beef rib Dry Aged
Mashed potatoes | Grilled Vegetables

14€ p.100g

Desserts

Haselnusstorte I Joghurt Eis aus Bergmilch
Kaki Gel

Torta alla nocciola I Gelato allo Yogurt
d'alpeggio I Gel di Cachi — 12€

Hazelnut cake I Alpine yoghurt Ice Cream
Persimmon Gel

Sbrisolona Mandelkuchen
Bombardino Creme I Himbeer Schokolade

Sbrisolona alle Mandorle
Crema al Bombardino I Cioccolato ai
Lamponi — 13€

Almond Sbrisolona Cake
Bombardino Cream I Raspberry Chocolate

Tiramisu mit Kaffee
Mandel Melaka I Maldonsalz

Tiramisu al caffè
Melaka alle Mandorle I Sale Maldon — 13€

Coffee Tiramisu
Almond Melaka I Maldon Salt

Käsevariation | Nüsse | Frucht Mostarda

Variazione di Formaggi | Noci
Mostarda alla Frutta — 19€

Cheese Variation | Nuts | Fruit Mostarda

Gedeck | Coperto | Cover charge: 3€ p.P.