



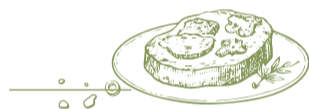
VORSPEISEN - ANTIPASTI

NORDITALIENISCHE SALUMI-PLATTE 🌿	€16	GERÄUCHERTE SCHLIERSEE-FORELLE 🐟	€16
bresaola, speck alto adige, mortadella, prosciutto cotto, oliven & warmes focaccia		geräucherte seeforelle mit granny smith, zitrone, fenchel, dill und grün olivenöl	
BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA 🐟 🌿	€14	MONDEGHILI CON SALSA VERDE 🌿 🥚	€15
cremig aufgeschlagener stockfisch mit olivenöl und knoblauch, serviert auf geröstetem brot		traditionelle mailänder fleischnäpfe aus gekochtem rindfleisch, serviert mit grüner sauce	
ZUPPA DI PESCE ALLA LIGURE 🐟 🌿 🥚	€15	BEEF CARPACCIO 🥩	€17
ligurische fischsuppe in leichter tomaten-weißwein-brühe, serviert mit geröstetem brot		fein aufgeschnittenes rinder-carpaccio à la minute, mit zitrone, olivenöl, kapern und gehobeltem parmigiano	



ERSTE GÄNGE - PRIMI

TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO DI ANATRA 🌿 🥩 🥚	€18	SPINAT-RICOTTA-RAVIOLO 🌿 🥩 🥚	€19
tagliatelle mit weißem entenragout		mit traditionellem fleischragù	
SPAGHETTI CON SALSA DI POMODORO SAN MARZANO E BASILICO 🌿 🥚 🌿	€21	RISOTTO DES TAGES 🥩 🌿	€22
spaghetti mit san-marzano-tomatensauce und basilikum		saisonales risotto mit frischen zutaten vom markt	
GNOCCHI MIT SALBEIBUTTER UND TALEGGIO 🌿 🥩 🥚	€21	PARMIGIANA	€17
kartoffelgnocchi mit salbeibutter und taleggio-fondue		san marzano-tomaten, fior di latte-mozzarella, auberginen-parmigiana und parmesan	



HAUPTGÄNGE - SECONDI

MAILÄNDER RISOTTO MIT OSSOBUCCO UND GREMOLATA 🥩 🌿	€32
geschmorter kalbshaxen mit traditionellem safranrisotto	
GEBACKENES SCHLIERSEE-SEEFÖRELLENFILET 🐟	€27
mit saisonalem ofengemüse	
FRITTO MISTO ALLA LIGURE 🐟 🌿 🥚	€19
leicht frittiertes gemischtes seefisch und garnelen, serviert mit zitronenmayonnaise	
VITELLO TONNATO 🐟 🥚	€16
kalbfleisch in kalter thunfisch-kapern-sauce, verfeinert mit olivenöl	
COTOLETTA A LA MILANESE 🌿 🥚	€29
knuspriges kalbsschnitzel in geklärte butter, serviert mit zitrone und bratkartoffeln	
VENEZIANISCHER OKTOPUS-EINTOPF 🌿	€25
langsam geschmorter oktopus in leichter tomatensauce, serviert mit gegrillter polenta	



BEILAGEN - CONTORNI

GEBRATENE POLENTA MIT PILZEN 🥩	€6
GEGRILLTES FRÜHLINGSGEMÜSE	€8
KRAUTSALAT 🥩	€7
WARMER KARTOFFELSALAT MIT SENF UND KRÄUTERN 🥩	€7
RUCOLA-RADICCHIO-SALAT	€7

PIZZAS

MARGHERITA DOP 🌿 🥩	€12
san-marzano-tomatensauce, fiordilatte-mozzarella, basilikum	
PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA 🌿 🥩	€14
san-marzano-tomaten, fior di latte mozzarella, parmaschinken und rucola	
PARMIGIANA 🌿 🥩	€16
san-marzano-tomaten, fior di latte mozzarella, auberginen-parmigiana und parmesan	
PIZZA BIANCA AI FORMAGGI DEL NORD 🌿 🥩	€14
mozzarella, gorgonzola und parmesan	
SALAME E BROCCOLI 🌿 🥩	€14
san-marzano-tomaten, fior di latte mozzarella, süße spianata-salami und sautierter brokkoli	



NACHSPEISEN - DOLCI

TIRAMISU (klassisch) 🥩 🥚 🌿	€12
mascarponecreme, espresso und kakao. ohne alkohol	
SÜDTIROLER APFELSTRUDEL 🌿 🥩 🥚	€10
warm serviert mit leicht gesüßter schlagsahne	
KAISERSCHMARREN 🌿 🥚 🥩	€11
karamellisierter kaiserschmarrn mit beerenkompott	
TORTA TENERINA (Emilia-Romagna) 🥩 🥩	€11
zarter dunkler schokoladenkuchen mit leicht gesüßter schlagsahne und minze	
PANNA COTTA 🥩	€9
vanillecreme mit saisonalem obst	



🌿 Gluten 🐟 Fisch 🥚 Eier 🥛 Milch 🌿 Sellerie 🥩 Senf 🌿 Weichtiere 🥜 Nüsse

All prices are in Euro and include tax.