



PROPOSTE D'AUTUNNO

ANTIPASTI – APPETIZER – VORSPEISEN

| | |
|--|-----|
| Trota marinata al Lagavulin, verdure all'agro, crema al mango (4-8-9-12) | .13 |
| Trout marinated with Lagavulin, vegetables, mango cream Forelle mit Lagavulin marinierte, Gemüse, Mangocrema | |
| Degustazione di salumi e formaggi locali, mostarda casereccia alla zucca e rosmarino (1-7-10-12) | .13 |
| Delicatessen and cheeses tasting, pumpkin mustard and rosemary Wurstwaren und Käse Probe, Kürbis-Mustard und Rosmarin | |

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE - ERSTE GÄNGE

| | |
|---|-----|
| Risotto vialone nano selezione "pila vecia" all'aglio nero, scampi, croccante al basilico (1-2-4-7-9-12) | .14 |
| Risotto Vialone Nano with black garlic, scampi, crumble with basil Risotto Vialone Nano mit schwarze Knoblauch, scampi, Crumble mit Basilikum | |
| Plin di pasta alle ortiche farciti al blu di Fiavè, ragout di coniglio al timo, grattugiata di limone (1-3-7-9-12) | .15 |
| Homemade "ravioli" with nettle flour stuffed with local cheese, rabbit ragout with thyme, lemon Hausgemachte „Ravioli“ mit Brennesselmehl gefüllte mit Local Käse, Kaninchen ragout, Thymus, Zitrone | |

SECONDI PIATTI – SECOND COURSE - ZWEITE GÄNGE

| | |
|--|---------------------|
| Costata di manzo bio tomahawk alla brace, olio affumicato, sali aromatici (5-6-7) (selezione pregiata Ballardini, da 700 gr) | <i>all'etto</i> 6.5 |
| Charcoal Tomahawk grilled sirloin steak, smoked oil, aromatic salt (minimum 700 grams) Entrecôte Tomahawk vom Holzkohlegrill, geräuchertes Öl, aromasalz (mindestens 700 Gramm) | |
| Controfiletto di Black Angus scaloppato, melograno, scaglie di formaggio Cadria, emulsione al pomagro (6-7-9-10-12) | .22 |
| Black Angus entrecôte steak, pomegranate, local Cadria cheese, apple balsamic vinegar Black Angus Lendensteak, Granatapfel, lokal Cadria Käse, Apfel Balsamico-Essig | |
| Darna di salmerino cotto in centrifuga di rabarbaro, crumble alle noci, cardoncelli (1-3-4-7-8-9-12) | .20 |
| Arctic char cooked in a centrifuge of rhubarb, walnut crumble, cardoncelli, Seesaibling gekochte in Zentrifuge aus Rhabarber, Walnuss-Crumble, Cardoncelli, | |

ACQUA & CO.

| | |
|--|----|
| Acqua minerale 0,50 ml | .2 |
| Acqua minerale 0,75 ml | .3 |
| Birra artigianale al calice 0,4 ml | .7 |
| Bevande analcoliche in bottiglia 0,33 ml | .3 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| <i>Selezione di pane e servizio</i> | .5 |
|-------------------------------------|----|