



STARTERS

TIMBALLO DEL CONTADINO con patate, uova e speck cotto Δ su richiesta possibile senza speck cotto	€ 14
RUSTIC FARMER'S TIMBALE with potatoes, eggs and cooked speck Δ on request available without cooked speck	
BAUERN-TIMBAL von Kartoffeln, Ei und gegartem Speck Δ auf Wunsch auch ohne gegartem Speck	
IL TAGLIERE di salumi locali affettati e formaggi – per 2 persone LOCAL COLD CUTS AND CHEESES – for 2 people AUFSCHNITT UND KÄSE – für 2 Personen	€ 20
INSALATA DI LUCIOPERCA MARINATO kataifi alla curcuma, crema kefir e maionese MARINATED PIKE-PERCH SALAD turmeric kataifi, kefir cream and mayonnaise MARINIERTER ZANDER SALAT Kurkuma-Kataifi, kremige Kefir-Sauce und Mayonnaise	€ 17
LA TARTARE DI MANZO “classica” con crostini BEEF TARTARE with croutons RINDSTATAR mit Croutons	€ 19
I FORMAGGI LOCALI in degustazione con mostarda - per 1 persona LOCAL CHEESES TASTING WITH MUSTARD - for 1 person VERKOSTUNG LOKALER KÄSESORTEN MIT SENF – für 1 Person	€ 20



FIRST COURSES

L'ORZOTTO RISOTTATO con verdure, basilico e gamberi € 17
Δ su richiesta possibile senza gamberi

BARLEY RISOTTO with vegetables, basil, and shrimp
Δ on request available without shrimp

GERSTENRISOTTO mit Gemüse, Basilikum und Garnelen
Δ auf Wunsch auch ohne Garnelen erhältlich

IL RISOTTO mantecato con asparagi verdi, tuorlo d'uovo e salsa al vino Porto € 17
Δ su richiesta possibile senza uovo

CREAMY RISOTTO with green asparagus, egg yolk and Port wine sauce
Δ on request available without egg

CREMIGES RISOTTO mit grünem Spargel, Eigelb und Portweinsauce
Δ auf Wunsch auch ohne Ei erhältlich

LE BAVETTE DI KAMUT SELEZIONI FELICETTI € 17
con capperi, olive, alici del Cantabrico
Δ su richiesta possibile senza latticini

KAMUT BAVETTE BY SELEZIONI FELICETTI
with capers, olives and Cantabrian anchovies
Δ on request available without dairy

KAMUT - BAVETTE VON SELEZIONI FELICETTI
mit Kapern, Oliven und kantabrischen Sardellen
Δ auf Wunsch auch ohne Milchprodukte erhältlich

GLI STRANGOLAPRETI DI SPINACI alla trentina con ricotta affumicata € 15
Δ su richiesta possibile senza ricotta

SPINACH STRANGOLAPRETI (REGIONAL DUMPLINGS) with smoked ricotta
Δ on request available without ricotta

SPINAT - STRANGOLAPRETI (REGIONALE KNÖDEL) mit geräucherter Ricotta
Δ auf Wunsch auch ohne Ricotta erhältlich

LA PASTA al ragù o al pomodoro € 11

Ragout or tomato **PASTA**

Ragout oder Tomaten **PASTA**



SECOND COURSES

GLI OSSOBUCHI DI MAIALE BRASATI puré di patate	€ 23
BRAISED PORK OSSOBUCO mashed potatoes	
GESCHMORTES SCHWEINE – OSSOBUCO Kartoffelpüree	
IL GUAZZETTO DI SEPPIOLINE pomodoro, piselli e crostone di pane nero	€ 23
BABY CUTTLEFISH STEW tomato, peas and a slice of toasted black bread	
TINTENFISCHENRAGOUT Tomaten, Erbsen und und eine Scheibe geröstetes Schwarzbrot	
IL CILINDRO DI FARAONA cotto a bassa temperatura, scaloppato su letto di asparagi verdi	€ 25
GUINEA FOWL ROULADE slow – cooked and sliced, served on a bed of green asparagus	
PERLHUHRÖLLCHEN schonend gegart und in Scheiben geschnitten, auf einem Bett grüner Spargel serviert	
TERRINA DI MELANZANA ciliegina di bufala su crumble di olive	€ 18
EGGPLANT TERRINE buffalo mozzarella cherry on an olive crumble	
AUBERGINE – TERRINE Büffelmozzarella – Kirsche auf Oliven-Crumble	



SECOND COURSES

LE COSTOLETTE DI AGNELLO con cipolline grigliate e contorno*	€ 32
LAMB CHOPS with grilled onions and side dish	
LAMMKOTELETTS mit gegrillten Zwiebeln und Beilagen	
LA TAGLIATA DI MANZO con contorno	€ 27
BEEF SLICED STEAK with side dish	
RINDFLEISCH TAGLIATA STEAK mit Beilage	
IL FEGATO DI VITELLO con contorno	
VEAL LIVER with side dish	€ 20
KALBLSLEBER mit Beilage	
IL FILETTO DI MAIALE con contorno	€ 23
PORK FILLET with side dish	
SCHWEINEFILET mit Beilage	