

GLI ANTIPASTI



Il tradizionale carpione di lago

Traditional lake fish

Spécialité de poisson lacustre traditionnelle

Traditionelle See-Fisch-Spezialität

€ 16,00

Tartare di branzino con dressing agli agrumi

e olio verde •••

Sea bass tartare with citrus dressing and green herb oil

Tartare de bar aux agrumes et huile verte

Wolfsbarsch-Tatar mit Zitrus-Dressing und grünem Kräuteröl

€ 20,00

La battuta di manzo, il gambero, la stracciatella

di bufala, chips di riso •

Beef tartare, prawn, buffalo stracciatella and rice chips

Tartare de boeuf, crevette, stracciatella de bufflonne et chips de riz

Rindertatar, Garnele, Büffel-Stracciatella und Reischips

€ 22,00

Il tonno di coniglio con la giardiniera dello chef ••

Rabbit "tuna" with the chef's pickled vegetables

« Thon » de lapin avec les légumes marinés du Chef

"Kaninchentunn" mit den marinierten Gemüsen des Chefs

€ 18,00

Conserva di caponata con insalatina di stagione

Preserved caponata with seasonal salad

Caponata en conserve avec salade de saison

Eingelegte Caponata mit saisonalem Salat

€ 15,00

I PRIMI PIATTI



La calamarata con ragù di polpo, n'duja e ricotta ••

Calamarata pasta with octopus ragù, 'nduja and ricotta

Pâtes calamarata au ragù de poulpe, 'nduja et ricotta

Calamarata-Pasta mit Oktopus-Ragout, 'Nduja und Ricotta

€ 22,00

Le busiate al pesto trapanese e gamberi

Busiate pasta with Trapani-style pesto and prawns

Pâtes busiate au pesto à la trapanese et crevettes

Busiate-Pasta mit Pesto nach Trapanese-Art und Garnelen

€ 23,00

Risotto zafferano e porcini

Saffron and porcini mushroom risotto

Risotto au safran et aux cèpes

Risotto mit Safran und Steinpilzen

€ 22,00

✕ Tortelli allo stracotto, la sua salsina e verdure •••

€ 18,00

Tortelli filled with slow-cooked beef, served with its jus and vegetables

Tortelli farcis au boeuf braisé, avec son jus et petits légumes

Tortelli mit geschmortem Rindfleisch, dazu Jus und Gemüse

NB a parte i tortelli ✕, gli altri primi piatti possono essere realizzati con prodotti Gluten free
Apart from the tortelli ✕, the other first courses can be made with Gluten free products
Hormis les tortelli ✕, les autres entrées peuvent être réalisées avec des produits sans gluten
Abgesehen von den Tortelli ✕, können die anderen ersten Gänge mit glutenfreien Produkten zubereitet werden

I SECONDI PIATTI



Il pescato del giorno (lago o mare)...

Fresh catch of the day

Pêche du jour (lac ou mer?)

Fisch des Tage

€ 28,00

L'anguilla e la polenta

Eel with polenta

Anguille et polenta

Aal mit Polenta

€ 26,00

Petto d'anatra in agrodolce con pinoli, uvetta
ed erbe saltate ••

Sweet-and-sour duck breast with pine nuts, raisins and sautéed greens

Magret de canard aigre-doux, pignons de pin, raisins secs et jeunes

pousses sautées

Entenbrust süß-sauer mit Pinienkernen, Rosinen und sautiertem

Blattgemüse

€ 22,00

La guancia di manzo con purea di patate •

Beef cheek with mashed potatoes

Joue de boeuf avec purée de pommes de terre

Rinderbacke mit Kartoffelpüree

€ 24,00

Il porro stufato con le sue chips e salsa carbonara

Braised leek with leek chips and carbonara sauce

Poireau étuvé, chips de poireau et sauce carbonara

Geschmorter Lauch mit Lauchchips und Carbonara-Sauce

€ 16,00

I DOLCI

Cheese cake ai mirtilli ••

Blueberry cheesecake

Cheesecake aux myrtilles

Blaubeer-Cheesecake

€ 8,00

La bavarese alla nocciola

Hazelnut Bavarian cream

Bavarois à la noisette

Haselnuss-Bavaroise



€ 8,00

Crostatina con ricotta, cioccolato e amarene

Ricotta, chocolate and sour cherry tart

Tartelette à la ricotta, au chocolat et aux griottes

Törtchen mit Ricotta, Schokolade und Sauerkirschen



€ 8,00

La creme brûlée

Crème brûlée Crème brûlée - vanilla custard with a caramelised sugar crust

Crème brûlée crème à la vanille avec une fine croûte de sucre caramélisé

Crème brûlée Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste



€ 8,00

TERRITORIO

Selezione di Salumi.....

Cold cuts selection

Sélection de charcuterie

Aufschnitta Auswahl

€ 17,00

Selezione di Formaggi.....

Cheese selection

Sélection de fromages

Käseauswahl

€ 18,00

Con mieli e composte.....

With honey and compote

Avec miel et compote

Mit Honig und Kompott

MENU' DEGUSTAZIONE "STRETTA DI MANO CON LO CHEF":

FREE HAND BY THE CHEF - TASTING MENU

MAIN LIBRE PAR LE CHEF - MENU DÉGUSTATION

VERKOSTUNGSMENÜS

Percorso di quattro portate per conoscere
la filosofia della cucina del nostro ristorante

Four courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy

Menu de quatre plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant

Vier-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen

€ 70,00



A scelta Abbinamento vino

Matching Wine

Vin assorti

Passende Weine

€ 35,00

Percorso di sei portate per conoscere la filosofia
della cucina del nostro ristorante

Six courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy

Menu de six plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant

Sechs-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen

€ 80,00

A scelta Abbinamento vino

Matching Wine

Vin assorti

Passende Weine

€ 60,00

(I menù si intendono per la partecipazione di tutti i commensali)

(Tasting menù are available when all fellow diner order them)

(Le menu de dégustation est disponible lorsque tous les convives les commandent)

(Verkostungsmenüs sind erhältlich, wenn sie von allen Tischgästen bestellt werden)

ALLERGENI, ALLERGEN, ALLERGENE

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Dear customer, if you have allergies and/or intolerances, you can ask information about our products. It is also possible to consult the appropriate documentation that will be provided on your request by the staff on duty.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances alimentaire, vous pouvez demander des informations sur nos produits. Il est possible de consulter la documentation sur les produits alimentaires, qui sera fournie sur demande par le personnel de service

Lieber Kunde, wenn Sie Lebensmittelallergien haben, bitte fragen Sie uns Information über unsere Produkte. Um entsprechenden Unterlagen zu konsultieren fragen Sie an unsere Mitar



GLUTEN FREE:



- = prodotto abbattuto all'origine
Product killed at the origin
- = in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati provenienti da congelazione tramite abbattitore
In the absence of finding the fresh product, some products can be deep-frozen coming from freezing using a blast chiller
- = il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3
The fish intended to be eaten raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, Chapter 3, letter D, point 3

L'elenco degli allergeni presenti in questo menù è a disposizione dei clienti
The list of allergens in this menu is available to all customers