

ANTIPASTO   
STARTER   
VORSPEISEN 

-  **La fortuna del mare** 26.-  
Capesante gratinate e perla agli agrumi  
Scalops gratin and citrus pearl  
Jakobsmuscheln gratiniert und Perle mit Zitrusfrüchten
-  **Il pressato mediterraneo** 24.-  
Terrina di polipo con pomodori secchi, olive taggiasche, capperi, salicornia e olio al basilico  
Octopus terrine with dried tomatoes, taggiasche olives, capers, salicornia and basil oil  
Oktopus-terrinen mit getrockneten tomaten, taggiasca-oliven, kapern, salicornia und basilikum-öl
-  **Cannolo sfizioso** 26.-  
Cannolo, tartare di manzo e crema al pecorino  
Cannolo, beef tartare and pecorino cheese cream  
Cannolo, rindertartar und pecorino-creme
-  **Vibrazioni d'autunno** 25.-  
Salame di cinghiale, carne secca di cervo, sformatino ai porcini e fico fresco  
Wild boar salami, dried venison meat, porcini flan and fresh fig  
Wildschwein-salametto, hirsch-trockenfleisch, steinpilz-auflauf und frische feige
-  **Zucca in “ bagnetto”** 20.-  
Frittelle di zucca, formentino e bagna càuda  
Pumpkin fritters, formentino salade and bagna càuda  
Pfannkuchen aus kürbis, formentino und bagna càuda

PRIMI   
FIRST COURSES   
HAUPTGERICHTEN 

-  **I conchigliacei** 26.-
- Conchiglie di Gragnano, cozze, vongole, fasolari, cannolicchi, pomodorini pachino, fumetto e bisque
- Conchiglie di Gragnano, mussels, clams, fasolari, cannolicchi, cherry tomatoes, fish stock and bisque
- Conchiglie di Gragnano, miesmuscheln, venusmuscheln, fasolari, cannolicchi, pachino-tomaten, fischbrühe und bisque
-  **Carnaroli d'autore M.M.** 24.-
- Risotto, zucca, baccalà mantecato, liquirizia, nero di seppia
- Risotto, pumpkin, creamed cod, licorice, cuttlefish ink
- Risotto, kürbis, stockfisch, lakritze, tintenfisch schwarz
-  **Tagliolini nella macchia** 23.-
- Tagliolini ai mirtilli, ragù di capriolo e funghi porcini
- Tagliolini with blueberries, venison sauce and porcini mushrooms
- Tagliolini heidelbeere, ragout reh und steinpilze
-  **Fish valtelinesi** 21.-
- Ravioli saraceni ripieni di bitto e bresaola, burro, salvia e crema di patate viola
- Ravioli saraceni filled with bitto cheese and bresaola, butter, sage and purple potato cream
- Sarazenen-ravioli gefüllt mit bitto und bresaola, butter, salbei und kartoffelcreme

SECONDI DI CARNE   
SECOND COURSES-MEAT   
HAUPTGERICHTEN FLEISCH 

-  **Manzo in piscina** 44.-
- Filetto di manzo, salsa alla senape in grani, purea di sedano rapa, chips di patate
- Beef fillet, mustard bean sauce, celeriac puree, potato chips
- Rindsfilet, senfkörner-sauce, selleriepüree, kartoffelchips
-  **Tenero di vitello con eruzione di polenta** 40.-
- Guancette di vitello brasate, polenta ai formaggi, burro e salvia
- Braised veal cheeks, cheese polenta, butter and sage
- Geschmorte kalbsbacken, polenta mit käse, butter und salbei
-  **Cervo Baden-Baden** 36.-
- Racks di cervo, salsa ai frutti di bosco, pera al vino rosso, castagne glassate al miele, spätzle cavolini di Bruxelles, purè di cavolo rosso
- Deer racks, berry sauce, red wine pear, honey-glazed chestnuts, spätzle, Brussels sprouts, red cabbage puree
- Racks hirsch, waldbeerensauce, rotweinbirne, honigglasierte kastanien, spätzle rosenkohl, rotkohlpüree

SECONDI DI PESCE   
SECOND COURSES-FISH   
HAUPTGERICHTEN FISCH 

-  **Che mal di... dentice** 38.-  
Dentice al forno e guazzeto di legumi  
Baked snapper and legume guazzeto  
Snapper aus dem ofen und guazzeto aus hülsenfrüchten
-  **Baby in fasce** 36.-  
Pescatrice a porzione, tapenade di olive nere, provola affumicata, carote, zucchine, crema di patate viola  
Monkfish, black olive tapenade, smoked provola, carrots, zucchini, purple potato cream  
Portionenfischer, tapenade aus schwarzen oliven, geräucherter provola, karotten, zucchini, kartoffelcreme lila
-  **Scorfano invasato C.B.T.** 34.-  
Goujon di scorfano, verdure, funghi porcini, erbe aromatiche, pepe al limone  
Goujon redfish , vegetables, porcini mushrooms, aromatic herbs, lemon pepper  
Rotbarsch, gemüse, steinpilze, kräuter, zitronenpfeffer

DOLCI   
DESSERTS   
DESSERTS 

-  **Frollino Goloso** 12.-
- Pasta frolla, crema pasticcera, pere, uvetta sultanina,  
meringa bruciata
- Shortcrust pastry, custard, pears, sultanas, burnt meringue
- Mürbeteig, Vanillecreme, Birnen, Sultaninen, Meringue
-  **Mont Blanc ghiacciato** 12.-
- Semifreddo alle castagne, cacao, rum, panna montata
- Semifreddo with chestnuts, cocoa, rum, whipped cream
- Marroni Semifreddo, Kakao, Rum, Schlagsahne
-  **Catalana 64% fondente speziata** 12.-
- Crema catalana al cioccolato speziato, gelato alle noci
- Catalan cream with spicy chocolate, walnut ice cream
- Katalanische Schokoladencreme gewürzt, Nusseis
-  **Trilogia dal caldo al freddo** 12.-
- Muffin alla zucca, crema catalana al cioccolato e tiramisù al Baileys
- Pumpkin muffins, chocolate Catalan cream and Baileys tiramisù
- Muffin mit Kürbis, katalanischer Schokoladencreme und  
Tiramisu mit Baileys