



LA NOSTRA CARTA

Alle Speisen sind einzeln oder im Menü bestellbar 18:30-21:30

3- Gang Menü einschließlich Dessert 56 EUR

4- Gang Menü einschließlich Dessert 67 EUR

5- Gang Menü einschließlich Dessert 78 EUR

ANTIPASTI

Die Gerichte gibt es sowohl als Vorspeise oder auch als Hauptgang

“Panzanella autunnale” | 18 EUR | 29 EUR
„Brotsalat“ mit Kürbis, Steinpilzen und Fenchel mit Pilzen Consommé und Trauben Süd

“Tagliata“di agnello e fichi | 23 EUR | 35 EUR
Sous vide gegarte Lammrücken „Tagliata“ mit Feigen, Pistazien und Süßwein-Reduktion

Polpo alla griglia | 23 EUR | 35 EUR
Gegrillter Oktopus mit Gorgonzola-Espuma, Tiroler Schinkenspeck und Granatapfel

PRIMI

Fettuccine ai porcini | 23 EUR | 29EUR
Fettuccine mit Steinpilzen, Petersilien und Zitronen

Spaghetti alle vongole | 23 EUR | 29 EUR
Spaghetti mit Venusmuscheln und Brokkoli-Creme

Carbonara “Tokio Style” | 23 EUR | 29EUR
Hausgemachte Raviolone gefüllt mit Carbonara-Sauce in Speck-Consommé

Risotto BBQ | 23 EUR | 29EUR
Geräuchertes Risotto mit “Pulled Beef“, Paprika und Scamorza





SECONDI

Rib Eye al pepe verde | 40 EUR
Rib-Eye mit Grünem Pfeffer, Rote Beete und
Jalapeño-Limetten Süd

Pesce spada alle nocciole | 38 EUR
Schwertfisch mit Haselnuss-Kruste, Champignons und Blumenkohl Creme

I CLASSICI

Spaghetti al Pomodoro | 18 EUR | 28 EUR
Hausgemachte Spaghetti mit klassischer frischen
Tomaten-Basilikum-Sauce

Zuppa di pesce | 23 EUR | 35 EUR
Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Bisque Schaum

Cozze,cozze,cozze | 23 EUR | 35 EUR
Mießmuscheln in Weißweinsauce und Pommies

Granelli di toro | 23 EUR | 35 EUR
Typische Spezialität des Comer Sees:
Kurz gebratene Stierhoden mit Steinpilzen

„Zio Karstens Special Cut“

Costoletta alla Milanese | 42 EUR | Im Menü 17 EUR Aufpreis
Kalbsschnitzel am Knochen "Mailänder Art" mit Beilagen (ca. 20 min. Zubereitung)





DESSERT | 13 EUR

Dolce di zucca
Spiced Kürbis Cheesecake

Torta morbida alle carote
Karotten Plumcake

Affogato al caffè con "LAVAZZA KAFA FOREST COFFEE "

Ein toller Klassiker in unserer Version

FORMAGGI | 18 EUR

Formaggi misti
Käse Auswahl mit Nuss und Obst-Kompott

AFTER DINNER ITALIANO

Amaretto Coffee 14 EUR
Espresso Martini 14 EUR





#FOLLOW THE RED UMBRELLA'S FAVORITES

5 - Gang Menü 80 EUR

Weinpaket 5 - Gläser 40 EUR

Menü

Weinmenü (0,1)

“Tagliata” di agnello e fichi

Fiano di Avellino | La casa dell’Orco
Campania
Sauvignon 2021

Raviolone „Tokio Style”

448 Rose | Giralan
Südtirol
Lagrein, Pinot nero, Vernatsch
2021

Pesce Spada

Macaria | La Masera
Piemont
Erbaluce Barrique 2018

Sgroppino

Rib-Eye al pepe verde

Cabernet Doss Riserva | Giralan
Südtirol
Merlot, Cabernet 2018

Affogato al caffè

“LAVAZZA KAFA FOREST COFFEE ”

Moscato di Pantelleria
Veneto
Donnafugata 2017

Petit Four





Analcolici

Taunusquelle 0,75L | 8 EUR

Taunusquelle 0,20L | 4,8 EUR

Fritz Soft Drinks 0,2L | 4,5 EUR

Saftschorlen 0,4L | 6 EUR

Birra

Moretti 0,33l | 4,5 EUR

Licher Alkohol frei 0,33l | 4,5 EUR

Bevande calde

Espresso* | 3 EUR

Cappuccino* | 4 EUR

Caffè Creme* | 3 EUR

Caffè Doppio* | 5 EUR

Latte Macchiato* | 4 EUR

Tee und Tisane | 5 EUR

*Lavazza Kafa Forest Coffee Single Origin Ethiopia





Digestivi

Grappa 2cl

- Bianca Rocca Beria 10 EUR
- Bianca Bimba Berta 10 EUR
- Invecchiata Monprà Berta 14 EUR
- Invecchiata Elisi Berta 14 EUR

Distillati 2cl

- Wald Himbeergeist Schladerer 8 EUR
- Wetterau Malz Brand 12 EUR
- Rivo Sloe Gin 10 EUR

Amari 4cl

- Venti, amaro del Lago di Como 8 EUR (es gibt auch Alkoholfrei)
- Braulio della Valtellina 8 EUR
- Frangelico 8 EUR
- Amaro del capo 8 EUR
- Ramazotti 8 EUR
- Sambuca Molinari 8 EUR
- Amaretto Disaronno 8 EUR
- Limoncello 8 EUR
- Montenegro 8 EUR

Whiskey 4cl

- Glenfiddich 12 Jahre gereift 14 EUR
- Hibiki japanische Harmonie 16 EUR
- Ardbeg 10 Jahre gereift 16 EUR
- Laphroaig 10 Jahre gereift 15 EUR

Rum 4cl

- ELECCIÓN gereift in Amarone Barrique 16 EUR
- Bonpland Reserve 14 EUR





APERITIVO & WINEBAR COME SUL LAGO DI COMO

STUZZICHERIE von 15 bis 18.30

11 EUR pro Gericht

17 EUR für 1 Drink & 1 Snack

Sciatt *

Frittierter Bergkäse in einem typischen Buchweizenteig

salvia fritta*

Frittierte Salbei Blätter

Fritto misto

Alici fritte

Gebackene Sardellen

Insalatina di stagione*

Vegetarische Häppchen, je nach Jahreszeit

Bruschetta "Montanara" alla Bresaola con erbe selvatiche e parmigiano

Bruschetta con speck, scamorza e funghi*

Cotolettina alla milanese

Mailänder Art Mini-Kalbsschnitzel

"Osei Scapa"

Mini-Rinderspieß mit Speck und Salbei zum Grillen

Selezione di salumi e formaggi

Unsere Auswahl an Käse und Aufschnitt für Zwei Person

(25 EUR oder 40 EUR mit 1 drink pro Person)

*Vegetarische oder Vegane Alternativen sind auf Anfrage immer erhältlich



TEMPACCIO



BEVANDE

Spumante Valdo Origine | 8

Campari Soda und Campari Orange | 10

Aperol Spritz | 10

Campari Spritz | 10

Limoncello Spritz | 10

Venti Spritz | 10

Cynar Spritz | 10

Negroni und Negroni Sbagliato | 12

Americano | 12

Martini Cocktail | 12

Espresso Martini | 14

Hugo | 12

Gin Tonic | 12

(mit Hendrick's oder Gin Mare | 14)

Rebekka's Cocktail | 12

ANALCOLICI

Crodino | 8

Hugo | 8

Venti Tonic | 8

Weitere Getränke auf Anfrage

