



LA NOSTRA CARTA

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

3- Gang Menü einschließlich Dessert 59 EUR

4- Gang Menü einschließlich Dessert 71 EUR

5- Gang Menü einschließlich Dessert 83 EUR

ANTIPASTI

Die Gerichte gibt es sowohl als Vorspeise oder auch als Hauptgang

Gamberoni con mela verde e rafano | 23 EUR | 29 EUR

Riesen-Garnelen und Apfel in Fischsuppe Aspik mit Krustentierschaum,
Frischem Meerrettich und Goji Beeren

Vegan „Surf & Turf“ | 23 EUR | 29 EUR

Pilzragout in Reispapier ausgebacken mit Salicornia, Grapefruit und
Erdnuss Sauce

Topinambur e cioccolato | 23 EUR | 29 EUR

Frittierter Topinambur mit Passionsfrucht Gel und Schokolade auf
lauwarmen Zitronen-Thymian-Brioche

Vellutata alla scorzanera | 23 EUR | 29 EUR

Schwarzwurzel Creme Suppe mit Birnenschaum, Kapern und
Pinienkerne





PRIMI

Risotto affumicato alla barbabietola e burrata | 23 EUR | 29 EUR
Geräuchertes Risotto mit Rote Bete, Burrata und Mandeln

Malfatti di erbe spontanee e spinaci al tartufo | 23 EUR | 32 EUR
Die traditionellen „misslungenen Gnocchi“ mit Kräutern & Spinat,
salziger Zabaione-Parmesan-Espuma und Trüffel

Lasagne „selvatiche“ di montagna | 23 EUR | 29 EUR
Hausgemachte „Berg-Lasagne“
mit Hirsch, Mangold und Bergkäse

SECONDI

Filetto di spalla di manzo marinato in grappa Nonino Riserva | 40 EUR
Rinder-Teres Major (Schulter-Filet) mariniert in Grappa Nonino Riserva
(8 Jahre), Pastinakenpurée, Amaretto-Crunch

Merluzzo invernale | 40 EUR
Skrei mit frittiertem Lauch, Fenchelcreme, weißer Schokolade und
Kaviar





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 Pommes

Granelli di toro | 23 EUR | 35 EUR

Typische Spezialität des Comer Sees:
Kurz gebratene Stierhoden mit Passionsfrucht Gel und Schokolade auf lauwarmen Zitronen-Thymian-Brioche

Ossobuco alla Milanese | 38 EUR

Kalbs-Ossobuco nach „Mailänder Art“ mit Safranrisotto

„Zio Karstens Special Cut“

Costoletta alla Milanese | 43 EUR | Im Menü 17 EUR Aufpreis

Kalbsschnitzel am Knochen (mind. 500gr) „Mailänder Art“ mit Beilagen (ca. 20 min. Zubereitung)





BEVANDE

Analcolici

Taunusquelle 0,75L | 8 EUR

Taunusquelle 0,20L | 4,8 EUR

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

Orangina 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* | 5 EUR

Caffè Creme* | 4 EUR

Espresso Doppio* | 5 EUR

Latte Macchiato* | 5 EUR

Tee und Tisane | 5 EUR

*Lavazza Kafa Forest Coffee Single Origin Ethiopia





APERITIVI

Classics

Aperol Spritz | 10
Campari Spritz | 10
Limoncello Fizz | 10
Negroni Sbagliato | 10
Venti Spritz | 10
Cynar Spritz | 10
Negroni | 12
Espresso Martini | 14
Old Fashioned | 14

Alkoholfrei

Spicy Tonka Spritz | 10
EUR
Hugo | 10
Crodino Spritz | 8

COCKTAILS

I nostri consigli

“Aperitivo del giorno” | 14 EUR
Winter Aperol | 12 EUR
Cinnamon Sour | 14 EUR
Rebekkas Cocktail | 14
Pornstar Martini | 16

Sours

Frankfurt Sour | 13
Ramazzotti Sour | 13
Whiskey Sour | 13
Gin Sour | 13
Montenegro Sour | 13





I DESSERT | 13 EUR

Panna cotta allo Spumante

Panna cotta mit Spumante, weißer Schokolade, Rosmarin und Pinienkernen

Tortino morbido al cioccolato e cavolo rosso

Schoko-Nuss und Rotkohl Törtchen

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





DIGESTIVI

Grappa 2cl

- Bianca Bimba Berta* | 10 EUR
- Invecchiata Monprà Berta* | 12 EUR
- Invecchiata Elisi Berta* | 12 EUR
- Selezione Nonino*

Distillati 2cl

- Hendricks Gin* | 10 EUR
- Rivo Gin* | 10 EUR
- Gin Mare* | 10 EUR
- Roku Gin* | 10 EUR
- Belvedere Vodka* | 11 EUR

Amari 4cl

- Venti, amaro del Lago di Como* (auch Alkoholfrei) | 8 EUR
- Braulio della Valtellina* | 8 EUR
- Frangelico* | 8 EUR
- Amaro del capo* | 8 EUR
- Montenegro* | 8 EUR

Whiskey 4cl

- Aberfeldy 12 years* | 13 EUR
- Talisker 10 years* | 13 EUR
- Laphroaig quarter cask* | 14 EUR
- Ardbeg AN OA* | 15 EUR
- Hibiki Suntory Whiskey* | 16 EUR

Rum 4cl

- Bonpland XO* | 14 EUR
- ELECCIÓN gereift in Amarone Barrique* | 16 EUR





Selezione Nonino

Aperitivo Nonino | 8

Amaro di Nonino | 8

Grappa Nonino Riserva 24 Mesi | 12

Il Merlot di Nonino Grappa | 14

Il Moscato di Nonino Grappa | 14

Il Prosecco di Nonino Riserva | 14

Lo Chardonnay di Nonino | 14

Grappa Nonino Riserva 8 Anni | 16 EUR





VINNI'S CHOICE

5 - Gang Menü 85 EUR

Menü

Surf & Turf (Vegan)

— — —

Malfatti

— — —

Skrei

— — —

Sgroppino

— — —

Teres Major

— — —

Affogato al caffè

“LAVAZZA KAFA FOREST COFFEE”

— — —

Petit Four

Weinpaket 5 - Gläser 45 EUR

Weinmenü (0,1)

Vermentino | Belvento

Toscana

Vermentino

2020

448 Rose | Giralan

Südtirol

Lagrein, Pinot nero, Vernatsch |

2021

Roero Arneis | Vietti

Piemonte

Arneis

2022

Cabernet Doss Riserva | Giralan

Südtirol

Merlot, Cabernet | 2020

Tre Filer | Cà dei Frati

Veneto | 2020





APERITIVO „WEIHNACHTS EDITION“ 2024

STUZZICHERIE von 15 bis 18.30

Sciatt | 10

Frittierter Bergkäse in einem typischen Buchweizenteig

salvia fritta* | 10

Frittierte Salbei Blätter

Raclette Brot | 12

Süßkartoffel Pommes mit Trüffel Mayo | 12

Zuppa del giorno | 12

Tagessuppe

Pinsa scamorza, pere, noci e cannella | 13

Pinsa mit Scamorza, Birnen, Walnüsse und Zimt

Pinsa prosciutto di cervo e mirtilli rossi | 13

Pinsa mit Hirschschinken und Preiselbeere

Salsiccia e Focaccia | 13

Fritto misto | 13

Frittierter Meeresfrüchte-Mix

Hirschschnitzel | 13

Panettone Tiramisú | 9





BEVANDE CALDE

Cioccolata calda | 4

Bombardino | 8

Vin Brûlée | 6

HotNonino | 12

ANALCOLICI

Crodino | 8

Hugo | 8

Venti Tonic | 8

COCKTAILS

Winter Aperol | 12

Spumante Valdo Origine | 8

Aperol Spritz | 10

Campari Spritz | 10

Limoncello Fizz | 10

Venti Spritz | 10

Cynar Spritz | 10

Negroni | 12

Espresso Martini | 14

Weitere Getränke auf Anfrage





Ostriche e bollicine

15.00 - 21.00 UHR

Bio Austern aus Yerseke, Zeeland, Holland
Natur oder Überbacken

1 Austern - 5 EUR

3 Austern - 12 EUR

6 Austern - 24 EUR

1 Austern mit einem Glas Valdo Spumante Classic oder Rosè - 12 EUR

3 Austern mit einem Glas Valdo Spumante Classic oder Rosè - 21 EUR

6 Austern mit einem Glas Valdo Spumante Classic oder Rosè - 32 EUR





APERITIVO & WINEBAR COME SUL LAGO DI COMO

STUZZICHERIE von 15 bis 18.30
11 EUR pro Gericht

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

