



LA NOSTRA CARTA

Alle Speisen sind einzeln oder im Menü bestellbar 18:30-21:00

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

Carne salata di cervo con mele, finocchietto e indivia belga | 23 EUR | 35 EUR

Gebeizter Hirschrücken mit Apfel, Wildfenchel und Indiviensalat

Involtini di cavolo nero | 20 EUR | 29 EUR
Schwarzkohlrolladen mit Pilzfüllung „caccio e pepe“

Saltimbocca di tonno | 23 EUR | 35 EUR
Mit Granatapfel mariniertem Thunfisch auf Rinderconsommé, Kapern, Pinienkernen und Litschis

Vellutata di scorza nera e mandorle | 18 EUR | 27 EUR
Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Mandeln, Sardellenessenz und Caffè

PRIMI

Tortellini oca e fagiano | 23 EUR | 29 EUR
Tortellini mit Gänse- und Fasanfüllung an geräucherter Gänsebrust mit Rote Beete, Rum und Kakao

Risotto al radicchio e melograno | 23 EUR | 29 EUR
Risotto mit Radicchio Trevisano Tardivo, Granatapfel und Ziegenkäse

Lasagna di montagna | 23 EUR | 29 EUR
Berglasagne mit Mangold, Bergkäse und Salbeibutter





SECONDI

Petto d'anatra con radicchio trevisano lardellato e mandarini | 35 EUR
Barbarie Entenbrust, Radicchio Trevisano in Lardo-Mantel und Mandarinen

Duetto di manzo | 35 EUR
Zweierlei von Rind (Bäckchen & Teres Major) mit Schwarzwurzel, Kartoffelkompott, Lebkuchen-Sanddorn

Merluzzo invernale e caviale | 35 EUR
Skrei und Kaviar mit Tompinambur und Lauch

I CLASSICI

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

Zuppa di pesce | 23 EUR | 35 EUR
Fisch Suppe mit Edelfisch Einlage und Bisque Schaum

Cozze, cozze, cozze | 23 EUR | 30 EUR
Miesmuscheln in Weißwein Sauce mit Pommes oder Knoblauchbrot

Polenta „uncia „ | 23 EUR | 28 EUR
Polenta an Nussbutter, Käse & Kräutern (typisches Gericht vom Comer See)

„Zio Karstens Special Cut“

Costoletta alla Milanese | 38 EUR | Im Menü 15 EUR Aufpreis
Kalbsschnitzel am Knochen "Mailänder Art" mit Beilagen (ca. 20 min. Zubereitung)





DESSERT | 13 EUR

Dal libro delle ricette della nonna Ferdi:

Aus „Oma Ferdis Rezeptbuch“:

Birnen-Kuchen

„Bacio di dama“

Gefüllte Schokoladen Pralinen auf Kakao und Vanille Creme Fondue

Affogato al caffè con “LAVAZZA KAFA FOREST COFFEE ”

Hausgemachte Gelato mit Kaffee

FORMAGGI | 18 EUR

Formaggi misti con grissini e composte

Unsere Käse Auswahl mit Grissini und Obst-Kompott

AFTER DINNER ITALIANO

Amaretto Coffee 13 EUR

Espresso Martini 13 EUR





LERIS' CHOICE

5 - Gang Menü 75 EUR

Menü

Animelle di vitello, avena e lime

Kalbsbries in Haferflocken panierte mit geräucherte Zwiebelcreme und Limette

Tortellini in brodo d'oca

Tortellini mit Gänsefüllung an geräucherter Gänsebrust in Gänse-Consommé

Rombo chiodato, cavolo cappuccio, zabaglione di mare e schiuma di speck

Steinbutt mit Spitzkohlsalat, See-Zabaglione und Speckschaum

Sgroppino

Punte di petto di manzo al whiskey
Kross gebraten Short Ribs "Mainhattan Style",
Edelpilzen, Süßkartoffeln und Whiskey

„Foresta nera“

Variation des Klassikers

Petit Four

Weinpaket 5 - Gläser 35 EUR

Weinmenü (0,1)

Sauvignon | Ciari Borgo Molino, Veneto

Sauvignon 2021

Maria Novella | Conte Visitarino, Lombardia

Pinot nero 2022

Canestrino barrique | Fattoria Cerreto, Toscana

Vermentino Barrique 2019

Inferno Folini, Lombardia

Nebbiolo 2017

Moscato di Pantelleria Kabir Veneto (4cl)

Donnafugata 2017



TEMPACCIO



Analcolici

Taunusquelle 0,75L | 7.5 EUR

Taunusquelle 0,20L | 4,5 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* | 2,5 EUR

Cappuccino* | 4 EUR

Caffè Creme* | 3 EUR

Caffè Doppio* | 4,5 EUR

Latte Macchiato* | 4 EUR

Tee und Tisane | 4 EUR

*Lavazza Kafa Forest Coffee Single Origin Ethiopia

Digestivi





Grappa 2cl

Blanca Rocca Beria 10 EUR

Blanca 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

Ramazzotti 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

