



LA NOSTRA CARTA

Alle Speisen sind einzeln oder im Menü bestellbar

3- Gang Menü 50 EUR

4- Gang Menü 60 EUR

ANTIPASTI

Die Gerichte gibt es sowohl als Vorspeise oder auch als Hauptgang

Vellutata di cipolle con lenticchie | 23 EUR | 30 EUR

Zwiebel-Creme-Suppe mit einer Variation aus Zwiebeln und Linsen

Variatione di zucca con gamberi e noce moscata | 23 EUR | 30 EUR

Kürbisvariation mit Garnelen und Muskatnuss

“Carpaccio divertente” con barbabietola, uva e zenzero | 23 EUR | 28 EUR

Rote-Bete-Carpaccio mit Weintraube und Ingwerschaum

I CLASSICI

Riso venere in cagnone con le rane | 23 EUR | 28 EUR

“Typisches Gericht Vom Comer See” : Venere Reis mit Krauter-Pesto,
in Butter geschwenkten Froschschenkeln zum knabbern

Zuppa di pesce | 23 | 30 EUR

Fisch Suppe mit Edelfisch Einlage

Tagliatelle al Pomodoro | 18 EUR

Hausgemachte Tagliatelle mit klassischer frischen Tomaten-Basilikum-Sauce

Cozze Cozze Cozze | 23 EUR | 30 EUR

Miesmuscheln in Weißwein Sauce mit Pommes oder Knoblauchbrot





PRIMI

Orzotto al Whisky con caprino e melograno | 23 EUR
Gerstenrisotto mit Whiskey, Ziegenkäse und Granatapfel

Gnocchetti rustici al ragù di faraona | 23 EUR
Hausgemachte Gnocchi mit rustikales Perlhuhnragout, Kaki und Sellerie

Tagliolini ai ricci di mare con cetrioli, mela verde e aneto | 23 EUR
Hausgemachte Tagliolini mit Seeigel, Gurken, grünem Apfel und Dill

Tortello d'autunno | 23 EUR
Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Kürbis an Pilzen-Kastanien-Queller-Brühe

SECONDI

Sella di capriolo alle pere con capperi e radici del cerfoglio | 35 EUR
Rehrücken mit Birnen mit Kapern und Kerbelwürzel

Guancetta di vitello con topinambur, funghi e Broccoli selvatici | 35 EUR
Kalbsbäckchen mit Topinambur, Pilzen und wildem Broccoli

Rana pescatrice in foglia di vite con fieno | 35 EUR
Seeteufel im Weinblatt mit Heu und Stangenkohl

„Zio Karstens Special Cut“

Costoletta alla Milanese | 35 EUR | Im Menü 10€ Aufpreis
Kalbsschnitzel am Knochen "Mailänder Art" mit Beilagen (ca. 20 min. Zubereitung)





DESSERT | 10 EUR

Formaggio e pere
Gorgonzola käse-Dessert mit Birnen

Meringata al caffè
Klassisches italienisches Meringata mit Kaffee

Semifreddo ai porcini con canederlo ai marroni e cachi
Steinpilzesemifreddo mit Kastanien Knödel und Kaki

FORMAGGI | 16 EUR

Formaggi misti con grissini e composte
Gemischte Käse mit Grissini und Kompott

AFTER DINNER ITALIANO

Amaretto Coffee 13 EUR

Espresso Martini 13 EUR

