

Antipasti

- L'hummus di ceci, Mutabel di melanzana, guacamole, crema di zucchine alla menta e crema di sesamo Tahina⁹** ⓧGF 10
Kichererbsen-Hummus, Auberginen-Mutabel, Guacamole, Zucchini-Creme mit Minze und Tahina-Sesamcreme
Chickpea hummus, Mutabel eggplant dip, guacamole, cream of zucchini with mint and Tahina-sesame cream
L'houmous de pois chiches, Mutabel d'aubergines, guacamole, crème de courgettes à la menthe et crème de sésame Tahina
- La sinfonia di bruschette di focaccia con pomodorini, olive battute e lardo di Colonnata¹** 9
Symphonie von Bruschette aus Focaccia-Brot mit Tomaten, zerhackten Oliven und Lardo aus Colonnata
Symphony of focaccia bread bruschetta with tomatoes, olives and Colonnata lard
La symphonie de bruschettas de focaccia avec ses tomates, ses olives et son lard de Colonnata
- L'insalata mista con primizie di campo e germogli freschi** ⓧGF 9
Gemischter Salat mit Gartengemüse und frischen Sprossen
Mixed salad with fresh shoots from the garden
La salade panachée avec ses prémices du jardin et ses germes frais
- La bresaola di punta d'anca alla moda di carpaccio su letto di rucola con scaglie di grana vecchio e lacrime di limone⁷** GF 15
Bresaola-Carpaccio serviert auf einem Rucola-Beet mit Splittern von gereiftem Parmesan und beträufelt mit frischer Zitrone
Bresaola carpaccio served on a rocket bed with mature parmesan cheese shavings and drops of freshly squeezed lemon
Le carpaccio de bresaola servi sur sa roquette avec ses copeaux de parmesan affiné et larmes de citron
- Il tomino avvolto nello speck, scottato sulla piastra ed adagiato su tenere di campo⁷** GF 13
Gegrillter „Tomino“-Käse in einem Mantel von leicht geräuchertem Rohschinken serviert auf Gartensalat
Grilled „Tomino“ cheese wrapped in slightly smoked, cured ham served on field salad
Le fromage «Tomino» sur la plaque en manteau de jambon cru fumé servi sur son lit de salade du jardin
- Il nostro vitello tonnato al piatto con fiori di capperi⁴⁻³⁻⁷** GF 14
„Vitello Tonnato“ garniert mit Kapern
“Vitello tonnato” garnished with capers
Le « vitello tonnato » garni avec ses câpres

Zuppe, Paste e Risotti

La zuppettina di ceci e spinaci con scaglie di grana di Grosio invecchiato e sferzata di aglio e rosmarino⁷⁻⁹ V GF 9

Kichererbsen-Spinat-Suppe mit Splittern von gereiftem Parmesan aus Grosio sowie einem Hauch von Knoblauch und Rosmarin

Rosemary garlic-scented chickpea and spinach soup with shavings of mature Grosio parmesan cheese

La soupe aux pois chiches et épinards avec ses copeaux de parmesan de Grosio affiné parfumée à l'ail et au romarin

Il riso "Acquerello" rosa di barbabietola con crema al prezzemolo⁷⁻¹² V GF 16

Rosa "Acquerello"-Risotto von der Roten Bete garniert mit Petersiliencreme

Beetroot "Acquerello" risotto garnished with a parsley cream

Le risotto "Acquerello" rose de betteraves garni avec sa crème au persil

Calamarata "Parco San Marco" con pendolino rosso, pinoli e colatura di alici¹⁻⁴⁻⁸ 16

Calamarata Nudeln "Parco San Marco" an Kirschtomatensauce mit Pinienkernen und "Colatura di Alici" (Sardellenöl)

Calamarata pasta "Parco San Marco" with cherry tomato, pine nut and anchovy dripping sauce

Les pâtes calamarata «Parco San Marco» avec leur sauce de tomates en grappe de Piennolo, pignons et colature d'anchois

Le penne di farro con fonduta di datterino del Vesuvio e dadi di gamberi rossi¹⁻² 15

Dinkel- "Penne" mit einer Sauce von Datteltomaten aus dem Vesuv und roten Garnelen-Würfelchen

Spelt „penne“ pasta served with a sauce of Mt. Vesuvius plum tomato and diced red prawns

Les "penne" à l'épeautre avec leur sauce aux tomates dattes du Vésuve et leurs dés de gambas rouges

I ravioli di bianco di pesce in salsa alla "sorrentina" con pomodoro e pesto¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 16

Frische Fisch-Ravioli in einer Sauce nach „Sorrentina“ Art mit Tomaten und Pesto

Fresh fish raviolis served in a "sorrentina"-style sauce with tomatoes and pesto

Les raviolis de pâte fraîche farcis au poisson et servis dans leur sauce à la « sorrentine » avec tomates et pesto

Le nostre paste al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o alla carbonara¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 13

Unsere Pasta-Gerichte wahlweise mit Tomatensauce, Pesto, Bolognese oder Carbonara

Our pasta dishes with tomato, pesto, Bolognese or carbonara sauce

Nos pâtes à la sauce tomate, au pesto, à la bolognaise ou à la carbonara

I Classici de "La Masseria"

La fritturina mista all'italiana di calamarie gamberi con verdure in pastella²⁻¹⁴⁻¹⁵ GF 21

Italienische Tintenfisch-Garnelen-Frittüre mit Gemüse-Tempura

Fried calamari and prawns Italian-style accompanied by a vegetable tempura

La friture de calamars et de gambas à l'italienne avec sa tempura de légumes

Dalla Nostra Griglia a Carbone

Selezione di pesci freschi e dei migliori tagli di carne cucinati su grill a carbone "Big Green Egg"*
Auswahl von frischem Fisch und feinstem Fleisch gebraten auf dem „Big Green Egg“- Kohlegrill*
Worldwide best assortment of fresh fish and meat cooked on a "Big Green Egg"* charcoal grill
Sélection des poissons frais et des meilleures viandes cuisinées sur le grill à charbon « Big Green Egg »

Le carni

| | | |
|--|--------|-------|
| Tagliata di manzo, Toscana <i>Tagliata vom Rind, Toskana</i> Tagliata of beef, Tuscany <i>Tagliata de bœuf, Toscane</i> | 180gr | GF 20 |
| Ribeye Steak, Lombardia <i>Ribeye Steak, Lombardei</i> Ribeye Steak, Lombardy <i>Ribeye Steak, Lombardie</i> | 250gr | GF 23 |
| Galletto Vallespluga <i>Hähnchen Vallespluga</i> Cornish game hen Vallespluga <i>Coquelet Vallespluga</i> | 200gr | GF 20 |
| Filetto di manzo, Scozia <i>Rinderfilet, Schottland</i> Tenderloin, Scotland <i>Filet de bœuf, Écosse</i> | 180 gr | GF 23 |
| Costolette d'agnello scottadito, Irlanda <i>Lammkoteletts, Irland</i> Lamb chops, Irland <i>Côtelettes d'agneau, Irlande</i> | 350gr | GF 20 |
| Costata con osso di Angus, USA <i>Angus Rindskotelett, USA</i> Angus beef bone-in ribsteak, USA <i>Côte de bœuf Angus à l'os, USA</i> | 400gr | GF 22 |
| Filetto di manzo da allevamento biologico, Piemonte <i>Rinderfilet aus rein biologischer Zucht, Piemont</i> Organic beef tenderloin, Piedmont <i>Filet de bœuf de élevage bio, Piémont</i> | 180gr | GF 26 |
| Chateaubriand (min. 2 persone / su ordinazione) <i>(mind. 2 Personen / auf Vorbestellung)</i> (min. 2 persons / to be ordered in advance) <i>(min. 2 personnes / sur commande)</i> | | GF 80 |

Il Pesce

| | |
|--|--------------------------|
| Il filetto di branzino⁴ <i>Seebarschfilet</i> Sea bass fillet <i>Le filet de loup de mer</i> | GF 20 |
| Il trancio di tonno rosso⁴ <i>Tranche vom roten Thunfisch</i> A slice of red tuna <i>La tranche de thon rouge</i> | GF 22 |
| Il trancio di salmone selvaggio di Scozia⁴ <i>Tranche vom schottischen Wildlachs</i> A slice of Scottish wild salmon <i>La tranche de saumon sauvage d'Écosse</i> | GF 21 |
| Il calamaro¹⁴ <i>Tintenfisch</i> Squid <i>Le calmar</i> | GF 20 |
| I gamberoni² <i>Riesengarnelen</i> King prawns <i>Les gambas</i> | Pz 5 GF 26 Pz 8 GF 32 |

I Contorni

Beilagen / Sides / Accompagnement

| | |
|---|------|
| Patate arrosto/ <i>Bratkartoffeln aus dem Ofen</i> / Oven roasted potatoes/ <i>Pommes de terre rôties</i> | GF 6 |
| Patate fritte/ <i>Pommes frites</i> / French fries/ <i>Pommes frites</i> | GF 6 |
| Risotto alla Milanese/ <i>Risotto Mailänder Art</i> / Milanese saffron risotto/ <i>Risotto à la milanaise</i> | GF 9 |
| Riso Basmati/ <i>Basmati Reis</i> / Basmati rice/ <i>Riz Basmati</i> | GF 6 |
| Caponata siciliana/ <i>Sizilianische „Caponata“</i> / Sicilian "Caponata" / « <i>Caponata</i> » <i>sicilienne</i> | GF 6 |
| Insalatina di primizie/ <i>Grüner gemischter Salat</i> / Assorted young salad greens/ <i>Salade de mesclun</i> | GF 6 |

*Il Big Green Egg é un forno in creta basato su un antico modello asiatico risalente a più di 3000 anni fa, noto come "Kamado"

*Das Big Green Egg ist ein Tonofen, basierend auf einem asiatischen Urtyp, mehr als 3000 Jahre alt, bekannt als „Kamado“

*The „Big Green Egg“ is a clay oven based on an ancient Asian model dating back more than 3000 years and known as "Kamado"

*Le Big Green Egg est un four en argile basé sur un ancien modèle asiatique datant de plus de 3000 ans, nommé « Kamado »

I Dolci

La crema bruciata con gelato alla vaniglia del Madagascar³⁻⁷

V 8

Gebrannte Creme an Madagascar-Vanilleeis

Crème brûlée with Madagascar vanilla ice cream

La crème brûlée avec sa glace à la vanille de Madagascar

Il tiramisù nel bicchiere³⁻⁷

GFV 8

Tiramisu serviert im Glas

Tiramisu served in a glass

Le tiramisu en verre

La panna cotta con anima croccante⁷⁻⁸

GFV 8

Panna Cotta mit knusprigem Herz

Panna cotta with crispy filling

La panna cotta au cœur croustillant

La mousse di cioccolato extra amaro con un filo di olio d'oliva e "Fiore di sale"⁷

GFV 8

Zartbitter-Schokoladenmousse an einem Hauch von Olivenöl und „Fleur de Sel“

Bitter chocolate mousse with a trickle of olive oil and « Fleur de Sel »

La mousse au chocolat amer avec un filet d'huile d'olive et « Fleur de Sel »

I grandi formaggi d'Italia con noci, uva e composta di bacche del bosco⁷⁻⁸

GFV 12

Italienische Käseauswahl mit Walnüssen, Waldbeerenkompott und Trauben

Assorted Italian cheeses with walnuts, wild berry compote and grapes

Les fromages italiens assortis avec leurs noix, raisins et compote de fruits des bois

Per Bambini

Pasta al pomodoro¹

Pasta mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

Pâtes avec sauce tomate

Ⓥ 7

Pasta alla Bolognese¹⁻⁹

Pasta mit Bolognese Sauce

Pasta with Bolognese Sauce

Pâtes avec sauce Bolognaise

7

Pasta al burro¹⁻⁷

Pasta mit Butter

Pasta with butter

Pâtes au beurre

V 7

Bocconcini di pollo impanati fatti in casa con patatine fritte¹

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites

Homemade Chicken nuggets with French fries

Nuggets de poulet faits maison avec leurs pommes frites

7

Controfiletto di manzo con insalatina e patatine fritte

Entrecote mit Salat und Pommes frites

Sirloin steak with salad and French fries

Entrecôte avec sa salade et ses pommes frites

GF 11

GF - Gluten Free

Ⓥ- Vegan

V - Vegetarian

¹Cereali-Glutenhaltiges Getreide-Cereals containing gluten-Céréales contenant du gluten • ²Crostacei-Krebstiere-Crustaceans-Crustacés • ³Uova-Eier-Eggs-Œufs • ⁴Pesce-Fische-Fish-Poisson • ⁵Arachidi-Erdnüsse-Peanuts-Arachide • ⁶Soia-Sojabohnen-Soybeans-Soja • ⁷Latte-Milch und Laktose-Milk-Lait • ⁸Frutta a guscio-Schalenfrüchte-Nuts-Fruits à coque • ⁹Sedano-Sellerie-Celery (including celeriac)-Céleri • ¹⁰Senape-Senf-Mustard-Moutarde • ¹¹Semi di sesamo-Sesamsamen-Sesame-Graines de sésames • ¹²Anidride solforosa e solfiti-Schwefeldioxid und Sulphite-Sulphurdioxide and sulphites- Anhydride sulfureux et sulfites • ¹³Lupini-Lupinen-Lupin-Lupin • ¹⁴Molluschi-Weichtiere-Molluscs-Mollusques • ¹⁵Prodotto surgelato-Tiefgefrorenes Lebensmittel-Deep-frozen product-Produit surgelé