

Antipasti

- L'hummus di ceci, Mutabel di melanzana, guacamole, crema di zucchine alla menta e crema di sesamo Tahina⁹** 10
Kichererbsen-Hummus, Auberginen-Mutabel, Guacamole, Zucchini-Creme mit Minze und Tahina-Sesamcreme
Chickpea hummus, eggplant dip Mutabel, guacamole, zucchini cream 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 lard of Colonnata
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** 9
Gemischter Salat mit Gartengemüse und frischen Sprossen
Mixed salad with firstlings from the garden and fresh sprouts
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** 15
Bresaola-Carpaccio serviert auf einem Rucola-Beet mit Splittern von gereiftem Parmesan 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** 13
Gegrillter „Tomino“-Käse in einem Mantel von leicht geräuchertem Rohschinken serviert auf Gartensalat
Grilled „Tomino“ cheese wrapped in slightly smoked raw 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** 14
„Vitello Tonnato“ garniert mit Kapern
"Vitello tonnato" garnished with capers
Le « vitello tonnato » garni avec ses câpres
- La burratina fresca su misticanza e pomodoro crudo a filetti con emulsione di basilico⁷** 13
Italienischer "Burrata"-Frischkäse auf Wildkräutersalat und Tomatenscheiben mit Basilikumemulsion
Italian fresh cheese „Burrata“ on mixed-leaf salad and tomato slices with basil emulsion
Le fromage frais italien à pâte filée « Burrata » sur son mesclun et ses tranches de tomate avec émulsion de basilic

Zuppe Paste e Risotti

- La zuppettina di ceci e spinaci con scaglie di grana di Grosio invecchiato e sferzata di aglio e rosmarino⁷⁻⁹** 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** 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
- Gli spaghetti alla "chitarra" con olive, alici, ciliegino e tocco di piccante¹⁻⁴⁻³** 16
Leicht pikante Spaghetti "alla chitarra" mit Oliven, Sardellen und Kirschtomaten
Slightly spicy spaghetti "alla chitarra" with olives, anchovies and cherry tomatoes
Les spaghettis «à la chitarra» avec leurs olives, anchois et tomates cerises légèrement piquantes
- 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 plum tomato of Mt. Vesuvius and diced red prawns
Les "penne" à l'épeautre avec leursauce 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 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

Dalla Nostra Griglia a Carbone


Selezione di pesci freschi e dei migliori tagli di carne cucinati esclusivamente su grill a carbone "Big Green Egg"*
accompagnati da patate fritte, verdure al burro e insalatina di primizie

Auswahl von frischem Fisch und feinstem Fleisch ausschließlich gebraten auf dem „Big Green Egg“- Kohlegrill
begleitet von Pommes frites, Buttergemüse und Salat*

Worldwide best assortment of fresh fish and meat exclusively cooked on a "Big Green Egg"* charcoal grill
accompanied by French fries, butter vegetables and salad

*Sélection des poissons frais et des meilleures viandes cuisinées exclusivement sur le grill à charbon « Big Green Egg »
et accompagnées de pommes frites, légumes au beurre et salade*

Il Pesce

Il filetto di branzino ⁴ <i>Seebarschfilet</i> Sea bass fillet <i>Le filet de loup de mer</i>	23
Il trancio di tonno rosso ⁴ <i>Tranche vom roten Thunfisch</i> Slice of red tuna <i>La tranche de thon rouge</i>	25
Il trancio di pesce spada ⁴ <i>Tranche vom Schwertfisch</i> A slice of swordfish <i>La tranche d'espardon</i>	24
Il calamaro ¹⁴ <i>Tintenfisch</i> Squid <i>Le calmar</i>	23 
I gamberoni ² <i>Riesengarnelen</i> King prawns <i>Les gambas</i>	26

Le carni

Tagliata di manzo, Toscana <i>Tagliata vom Rind, Toskana</i> Tagliata of beef, Tuscany <i>Tagliata de bœuf, Toscane</i>	180 gr	23
Ribeye Steak, Lombardia <i>Ribeye Steak, Lombardie</i> Ribeye Steak, Lombardy <i>Ribeye Steak, Lombardie</i>	250 gr	26
Sirloin Steak, Bavarese <i>Sirloin Steak, Bayern</i> Sirloin Steak, Bavarian <i>Sirloin Steak, Bavière</i>	200gr	23
Filetto di manzo, Scozia <i>Rinderfilet, Schottland</i> Tenderloin, Scotland <i>Filet de bœuf, Écosse</i>	180 gr	26
Costolette d'agnello scottadito, Irlanda <i>Lammkoteletts, Irland</i> Lamb chops, Irland <i>Côtelettes d'agneau, Irlande</i>	350gr	23
Costata con osso di Angus, USA <i>Angus Rindskotelett, USA</i> Angus beef bone-in rib steak, USA <i>Côte de bœuf Angus à l'os, USA</i>	400gr	25
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	29
Chateaubriand <i>(min. 2 persone / su ordinazione)</i> <i>(mind. 2 Personen / auf Vorbestellung)</i> <i>(min. 2 persons / to be ordered in advance)</i> <i>(min. 2 personnes / sur commande)</i>		80

*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 »

Dessert

La crema bruciata con gelato alla vaniglia del Madagascar³⁻⁷ <i>Gebrannte Creme an Madagascar-Vanilleeis</i> Crème brûlée with vanilla ice cream from Madagascar <i>La crème brûlée à la crème glacée à la vanille de Madagascar</i>	8
Il tiramisù nel bicchiere³⁻⁷ <i>Tiramisu serviert im Glas</i> Tiramisu served in a glass <i>Le tiramisù en verre</i>	8
La panna cotta con anima croccante⁷⁻⁸ <i>Panna Cotta mit knuspriger Füllung</i> Panna cotta with crispy filling <i>La panna cotta avec cœur croquant</i>	8
La mousse di cioccolato extra amaro con un filo di olio d'oliva e "Fiore di sale"⁷ <i>Zartbitter-Schokoladenmousse an einem Hauch von Olivenöl und „Fleur de Sel“</i> Bitter chocolate mousse with a trickle of olive oil and « Fleur de Sel » <i>La mousse au chocolat amer avec un filet d'huile d'olive et « Fleur de Sel »</i>	8
I grandi formaggi d'Italia con noci, uva e composta di bacche del bosco⁷⁻⁸ <i>Italienische Käseauswahl mit Walnüssen, Waldbeerenkompott und Trauben</i> Assorted Italian cheeses with walnuts, wild berry compote and grapes <i>Fromages italiens assortis avec leurs noix, raisins et compote de fruits des bois</i>	12

Per Bambini

Pasta al pomodoro¹ <i>Pasta mit Tomatensauce</i> Pasta with tomato sauce <i>Pâtes avec sauce tomate</i>	7
Pasta alla Bolognese¹⁻⁹ <i>Pasta mit Bolognese Sauce</i> Pasta with Bolognese Sauce <i>Pâtes avec sauce Bolognaise</i>	7
Pasta al burro¹⁻⁷ <i>Pasta mit Butter</i> Pasta with butter <i>Pâtes au beurre</i>	7
Bocconcini di pollo impanati con patate fritte¹ <i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i> Chicken nuggets with French fries <i>Nuggets de poulet avec leurs pommes frites</i>	7
Controfiletto di manzo con insalatina e patatine fritte <i>Entrecote mit Salat und Pommes Frites</i> Sirloinsteak with salad and French fries <i>Entrecôte avec sa salade et ses pommes frites</i>	11

¹Cereali-Glutenhaltiges Getreide-Cereals containing gluten-Céréales contenant du gluten • ²Crostacei-Krebstiere-Crustaceans-Crustacés • ³Uova-Eier-Eggs-Ceufs • 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 sesames • 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-Produit-Produit surgelé