

# MENU' DEL TERRITORIO

## **SCOTTATA DI SEPIA AL PANE SAPORITO SU CREMA DI CECI A ROSMARINO, VEGETALI AL SALTO E POMODORINI SECCHI**

SQUID IN SEASONED BREADCRUMBS ON A CREAM OF CHICKPEA WITH ROSEMARY, SAUTÉED VEGETABLES AND DRIED TOMATOES

CALMARS AU PAIN AROMATISE SUR CREME DE POIS CHICHES AU ROMARIN, POELEE DE LEGUMES ET TOMATES SECHEES

TINTENFISCH MIT GEWÜRZTEM BROT AUF KICHERERBSEN CREME MIT ROSMARIN, GEBRATENEM GEMÜSE UND GETROCKNETEN TOMATEN

## **SPAGHETTI DI GRAGNANO CON ZUCCHINE E FIORI ALLA NERANO**

SPAGHETTI FROM GRAGNANO WITH ZUCCHINI AND ZUCCHINI FLOWERS NERANO STYLE

SPAGHETTI DE GRAGNANO AUX COURGETTES ET FLEURS DE COURGETTES À LA NERANO

SPAGHETTI AUS GRAGNANO MIT ZUCCHINI UND ZUCCHINIBLÜTEN AUF NERANO ART

## **CRUDO E COTTO DI TONNO ROSSO ALLE ERBETTE SU INSALATA DI FARRO E VERDURINE CON SALSA MEDITERRANEA**

SEARED RED TUNA WITH HERB MIXTURE ON SPELT SALAD WITH VEGETABLES AND MEDITERRANEAN SAUCE

THON ROUGE POELE AU SESAME, SALADE D'EPEAUTRE ET PETITS LEGUMES SAUCE MEDITERRANEENNE

ROHER UND GEKOCHTER THUNFISCH MIT KRÄUTERN AUF DINKELSALAT UND ZARTES GEMÜSE MIT MEDITERRANEM DRESSING

## **BABA' MIGNON AL LIMONCELLO SU CREMA AL LIMONE E CROCCANTE DI MANDORLE**

SMALL BABÀ WITH LIMONCELLO ON LEMON CREAM AND CRISPY ALMONDS

PETIT BABA AU LIMONCELLO SUR CREME DE CITRON ET AMANDES CROQUANTES

KLEINES BABÀ MIT LIMONCELLO AUF ZITRONENCREME UND MANDELKROKANT

50,00

# MENU' DEGUSTAZIONE

## **GAMBERI FASCIATI CON PANCETTA SU FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO D.O.P. E STUFATO DI SCAROLA BIANCA**

SHRIMPS ROLLED IN BACON ON STEWED ENDIVE AND MONACO PROVOLONE CHEESE FONDUE

GAMBAS ENROULES DE BACON SUR LIT D'ENDIVES BRAISEES ET FONDUE AU FROMAGE PROVOLONE DEL MONACO

GARNELEN MIT SPECK UMMANTELT AUF ENDIVIENBETT UND PROVOLONE KÄSE FONDUE

## **TENTACOLI DI POLPO ARROSTITO SU CREMA DI ZUCCHINE, SALSIA ALLA PIZZAIOLA E CECI CROCCANTI**

ROASTED OCTOPUS TENTACLES ON ZUCCHINI CREAM, PIZZAIOLA SAUCE AND CRISPY CHICKPEAS

TENTACULES DE POULPE GRILLE SUR CREME DE COURGETTES, SAUCE A LA PIZZAIOLA ET POIS CHICHES CROUSTILLANTS

OKTOPUS TENTAKEL GERÖSTET AUF ZUCCHINICREME, PIZZAIOLASAUCE UND KNUSPRIGEN KICHERERBSEN

## **RISOTTO ALLO ZAFFERANO E TIMO CON SCOTTATA DI SEPPIA AL PEPE SICHUAN**

SAFFRON AND THYME RISOTTO WITH SQUID BOILED IN SICHUAN PEPPER

RISOTTO AU SAFRAN ET AU THYM AVEC SEICHE BOUILLIE AU POIVRE DE SICHUAN

RISOTTO MIT SAFRAN UND THYMIAN MIT TINTENFISCH GEKOCHT IN SICHUAN PFEFFER

## **RAVIOLONE NERO ALLASTICE E LA SUA BISQUE**

BLACK CUTTLEFISH RAVIOLONI WITH LOBSTER BISQUE

RAVIOLONIS AU NOIR DE SEICHE FARCIS AU HOMARD ET BISQUE

TINTENFISCH-RAVIOLONI MIT HUMMER UND SEINE BISQUE

## **TRANCIO DI SPIGOLA ALLACQUA PAZZA SU MORBIDO DI PATATE**

SLICE OF SEA BASS WITH CAPERS AND OLIVES SAUCE ON SOFT POTATOES

FILET DE BAR SAUCE AUX CAPRES ET OLIVES SUR LIT DE TENDRES POMMES DE TERRE

WOLFSBARSCHSTEAK MIT KAPERNSOSSE UND OLIVEN AUF WEICHEN KARTOFFELN

## **CUORE CALDO AL CIOCCOLATO, SALSIA AI LAMPONI, GELATO AL FIOR DI LATTE E CRUMBLE DI NOCCIOLE**

MELT IN THE MIDDLE CHOCOLATE CAKE, RASPBERRY SAUCE, MILK ICE CREAM AND HAZELNUT CRUMBLE

CŒUR AU CHOCOLAT CHAUD, SAUCE AUX FRAMBOISES, GLACE AU LAIT ET CRUMBLE AUX NOISETTES

HERZ AUS HEISSER SCHOKOLADE, HIMBEERSAUCE, MILCH-EIS UND HASELNUSSKRÜMEL

75,00

# ANTIPASTI

**CILINDRI DI MOZZARELLA IN CARROZZA SU BRUNOISE  
DI POMODORO FIASCONE, CAPPERI, OLIVE E OLIO EVO** 12,00

CYLINDERS OF MOZZARELLA SANDWICHES ON TOMATO BRUNOISE WITH OLIVES AND CAPERS  
CYLINDRES DE MOZZARELLA SANDWICHES SUR BRUNOISE DE TOMATES AVEC OLIVES ET CÂPRES  
ZYLINDER VON MOZZARELLA KÄSE SANDWICHES AB TOMATEN BRUNOISE MIT OLIVEN UND KAPERN

**TARTARA DI SALMONE SU MOUSSE DI PATATE ALLO SCALOGNO  
INSALATINA DI ERBETTE E SALSA AI 5 FIORI** 14,00

SALMON TARTARE ON SHALLOT POTATOES MOUSSE, HERB SALAD AND 5 FLOWERS SAUCE  
TARTARE DE SAUMON SUR MOUSSE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE, SALADE D'HERBES ET SAUCE À 5 FLEURS  
LACHSTATAR AUF SCHALOTTENKARTOFFELMOUSSE, KRÄUTERSALAT UND 5 BLÜTENSAUCE

**GAMBERI FASCIATI DI PANCETTA SU FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO  
E STUFATO DI SCAROLA BIANCA** 16,00

SHRIMPS ROLLED IN BACON ON STEWED ENDIVE AND MONACO PROVOLONE CHEESE FONDUE  
GAMBAS ENROULÉES AVEC BACON SUR ENDIVES BRAISES ET FONDUE AU  
FROMAGE PROVOLONE DEL MONACO  
GARNELEN MIT BACON AB GESCHMORT ENDIVIE UND PROVOLONE KÄSE FONDUE

**CARPACCIO DI BARBABIETOLA ROSSA, MORBIDO DI VACCINO, GRANULATO DI NOCI,  
MICRO INSALATINA E VINAIGRETTE BALSAMICA** 16,00

RED BEET CARPACCIO, GRANULATED WALNUT, BURRATA CHEESE, MICRO SALAD AND BALSAMIC VINAIGRETTE  
CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE, BURRATA FROMAGE, NOIX GRANULÉES, MICRO-SALADE ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE  
ROTE-BETE-CARPACCIO, GRANULIERTES WALNUS, BURRATA KÄSE, MIKRO SALAT UND BALSAMICO VINAIGRETTE

**TENTACOLI DI POLPO ARROSTITO SU CREMA DI ZUCCHINE, SALSA ALLA PIZZAIOLA  
E CECI CROCCANTI** 16,00

ROASTED OCTOPUS TENTACLES ON ZUCCHINI CREAM, PIZZAIOLA SAUCE AND CRISPY CHICKPEAS  
TENTACULES DE POULPE GRILLE SUR CREME DE COURGETTES, SAUCE A LA PIZZAIOLA ET POIS CHICHES CROUSTILLANTS  
OKTOPUS TENTAKEL GERÖSTET AUF ZUCCHINICREME, PIZZAIOLASAUCE UND KNUSPRIGEN KICHERERBSEN

**CALAMARETTI SPILLO CROCCANTI IN "CUOPPO" CON SALSA TARTARA** 12,00

CRISPY BABY SQUID 'IN CONE' WITH TARTAR SAUCE  
CONE DE PETITS CALAMARS CROQUANTS SAUCE TARTARA  
TINTENFISCH IM HÖRNCHEN MIT SAUCE TARTARA

**BUFFET DELL'ORTO** 8,00

GARDEN BUFFET  
BUFFET DU JARDIN POTAGER  
GARTENBUFFET

## PRIMI PIATTI

**RAVIOLI DI CACIOTTA E MAGGIORANA AL RAGÙ LEGGERO DI SAN MARZANO, CACIOTTA GRATTUGIATA E DRESSING AL BASILICO** 14,00  
CACIOTTA' RAVIOLI WITH MARJORAM ON TOMATOES CREAM  
RAVIOLI AU FROMAGE « CACIOTTA » AVEC MARJOLAINE SUR CRÈME DES TOMATES  
"CACIOTTA" KÄSE RAVIOLI MIT MAJORAN AUF TOMATEN CREME

**MEZZI PACCHERI RIPIENI DI MELANZANE CROCCANTI SU POMODORINI E BASILICO** 14,00  
MEZZI PACCHERI PASTA STUFFED WITH CRUNCHY AUBERGINES ON CHERRY TOMATOES AND BASIL  
MEZZI PACCHERI PÂTE FARCIS D'AUBERGINES CROQUANTES SUR TOMATES CERISE ET BASILIC  
MEZZI PACCHERI PASTA GEFÜLLT MIT KNACKIGEN AUBERGINEN AUF KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM

**CREMA DI ZUCCA GIALLA AL ROSMARINO CON RICOTTA, VELI DI PROSCIUTTO SAN DANIELE E CROSTINI DI PANE** 14,00  
PUMPKINS CREAM SOUP WITH ROSEMARY, « BURRATA » CHEESE, SAN DANIELE HAM AND CROUTONS  
CRÈME DE POTIRON AU ROMARIN, « BURRATA » FROMAGE, SAN DANIELE JAMBON ET CROUTONS  
KÜRBIS CREMESUPPE MIT ROSMARIN, "BURRATA" KÄSE, SAN DANIELE SCHINKEN UND CROUTONS

**SPAGHETTI CON ZUCCHINE E FIORI ALLA NERANO** 14,00

SPAGHETTI WITH ZUCCHINI AND ZUCCHINI FLOWERS  
SPAGHETTI AUX COURGETTES ET FLEURS DE COURGETTES  
SPAGHETTI MIT ZUCCHINI UND ZUCCHINIBLUMEN

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO E TIMO CON SCOTTATA DI SEPPIA AL PEPE SICHUAN** 16,00

SAFFRON AND THYME RISOTTO WITH SQUID BOILED IN SICHUAN PEPPER  
RISOTTO AU SAFRAN ET AU THYM AVEC SEICHE BOUILLI AU POIVRE DE SICHUAN  
RISOTTO MIT SAFRAN UND THYMIAN MIT TINTENFISCH GEKOCHT IN SICHUAN PFEFFER

**LINGUINE CON TARATUFI, BASILICO E PARMIGIANO** 20,00

LINGUINE PASTA WITH VENUS CLAMS, BASIL AND PARMIGIANO  
LINGUINE PASTA AVEC VENUS PRAIRE, BASILIC ET PARMIGIANO  
LINGUINE PASTA MIT VENUSMUSCHELN, BASILIKUM UND PARMIGIANO

**RAVIOLONI AL NERO DI SEPPIA ALL'ASTICE** 24,00

BLACK CUTTLEFISH RAVIOLONI WITH LOBSTER  
RAVIOLONIS NOIR DE SEICHE AU HOMARD  
TINTENFISCH-RAVIOLONI MIT HUMMER

## SECONDI PIATTI

**CALAMARO ALLA BRACE CON VERDURE ALLA SCAPECE E SALSA SALMORIGLIO** 16,00

GRILLED SQUID WITH BOILED VEGETABLES IN SALMORIGLIO SAUCE  
CALMAR GRILLÉ AVEC LÉGUMES BOUILLIS À LA SAUCE SALMORIGLIO  
KALMARE GEGRILLT MIT GEKOCHTES GEMÜSE IN SAUCE SALMORIGLIO

**BIANCHETTO DI SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA SU MORBIDO DI PATATE** 20,00

SLICE OF SEA BASS IN SAUCE ON POTATOES PURE  
TRANCHE DE BAR DE MER À LA SAUCE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE  
SEEBARSCHE SCHEIBEN IN SAUCE AB KARTOFFELN PÜREE

**SCOTTATA DI TONNO AL SESAMO SU INSALATINA DI FARRO, VERDURINE E SALSA MEDITERRANEA** 20,00

TUNA FISH WITH SESAME ON SPELLED SALAD WITH VEGETABLES AND MEDITERRANEAN SAUCE  
THON AU SÉSAME, SALADE D'ÉPEAUTRE AVEC LÉGUME ET SAUCE MÉDITERRANÉEN  
THUNFISCH MIT SESAM AB DINKELSALAT MIT GEMÜSE UND MEDITERRANEN SAUCE

**FILETTO DI MAIALINO ALLA MELA ANNURCA, VERZA AL SALTO E SALSA DI PAPACELLE** 18,00

FILET OF PORK WITH SWEET APPLE, SAVOY AND CHILI PEPPER SAUCE  
FILET DE PORC AVEC PETITES POMMES, CHOU DE MILAN ET SAUCE DE POIVRE RONDE  
SCHWEIN FILET MIT KLEIN APFEL, WIRSING UND PFEFFERSAUCE

**DORSO DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE SAPORITO AL TIMO, PATATE AL ROSMARINO E VERDURE DI STAGIONE** 20,00

LOIN OF LAMB IN A CRUST OF TASTY BREAD WITH THYME, POTATOES WITH ROSEMARY AND SEASONAL VEGETABLES  
SELLE D'AGNEAU EN CROUTE DE PAIN AROMATISE AU THYM, POMMES DE TERRE AU ROMARIN ET LEGUMES DE SAISON  
LAMMRÜCKEN IN EINER KRUSTE AUS LECKEREM BROT MIT THYMIAN, KARTOFFELN MIT ROSMARIN UND GEMÜSE DER SAISON

**TAGLIATA DI ANGUS AL CORIANDOLO SU RUCHETTA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO, DRESSING ALL'ACETO DI MODENA** 22,00

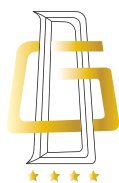
BEEF CUTS WITH CORIANDER ON ROCKET, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN FLAKES, DRESSING WITH MODENA VINEGAR  
COUPES DE BŒUF À LA CORIANDRE SUR ROQUETTE, TOMATES CERISE ET FLOCONS DE PARMESAN, VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE MODÈNE  
RINDESCHIBE MIT KORIANDER AUF RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND PARMESANFLOCKEN, DRESSING MIT MODENA-ESSIG

**CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE E GIARDINETTO DI VERDURE** (MIN 2 PERSONE) 70,00

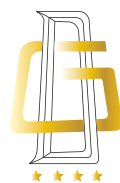
CHATEAUBRIAND WITH BÉARNAISE SAUCE AND GARDEN VEGETABLES (MINIMUM TWO PERSONS)  
CHATEAUBRIAND SAUCE BEARNAISE ET PETIT JARDIN DE LEGUMES (MINIMUM DEUX PERSONNES)  
CHATEAUBRIAND MIT BERNER SAUCE UND KLEINEM GEMÜSEGARTEN (MINIMUM ZWEI PERSONEN)







# I DESSERT



**PANNA COTTA CON COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO E SALSA ALLE FRAGOLE** 8,00

PANNA COTTA WITH WILD BERRIES AND STRAWBERRY SAUCE  
CREME DESSERT, COMPOTE DE FRUITS DES BOIS ET SAUCE AUX FRAISES  
SAHNEPUDDING MIT WALDBEEREN UND ERDBEERSAUCE

**MORBIDO DI CIOCCOLATO, SALSA ALL'ARANCIA, CROCCANTE DI MANDORLA  
E GELATO ALLA VANIGLIA** 8,00

SOFT IN THE MIDDLE CHOCOLATE CAKE, ORANGE SAUCE, ALMOND BRITTLE AND VANILLA ICE CREAM  
MOELLEUX AU CHOCOLAT, SAUCE A L'ORANGE, AMANDE CROUSTILLANTE ET CREME GLACEE A LA VANILLE  
WEICHE SCHOKOLADE, ORANGENSAUCE, MANDELKROKANT UND VANILLEEIS

**PAVÈ DI TIRAMISÙ ALL'AMARETTO DI SARONNO** 8,00

TIRAMISU AU BISCUIT AMARETTO DI SARONNO  
TIRAMISU PAVÉ WITH AMARETTO DI SARONNO  
TIRAMISU PAVÉ MIT AMARETTO DI SARONNO

**BOUQUET DI FRUTTA DI STAGIONE** 8,00

BOUQUET OF SEASONALFRUIT  
BOUQUET DE FRUITS DE SAISON  
BOUQUET VON SAISONALEN FRÜCHTEN

**DELIZIA AL LIMONE DI SORRENTO** 8,00

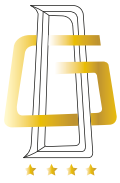
SORRENTO LEMON CAKE  
DELICE AU CITRON DE SORRENTE  
ZITRONENGENUSS AUS SORRENT

**BABÀ MIGNON SU SALSA AL GRAN MARNIER, CONFIT D'ARANCIA  
E CRUMBLE DI PISTACCHIO** 8,00

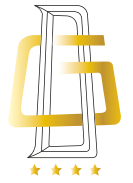
PICCOLO BABA ON GRAND MARNIER SAUCE, ORANGE CONFIT AND PISTACHIO CRUMBLE  
PETIT BABA SAUCE GRAND MARNIER, ORANGE CONFITE ET CRUMBLE DE PISTACHE  
BABÀ MIGNON AUF GRAND MARNIER SAUCE, ORANGENCONFIT UND PISTAZIENKRÜMEL

**MISTO DI FORMAGGI** 10,00

CHEESE BOARD  
ASSIETTE DE FROMAGES  
KÄSEVARIATION



## VINI DA DESSERT



|  |      |
|--|------|
| <b>RIOFAVARA NOTISSIMO</b> MOSCATO DI NOTO                         | 4,00 |
| <b>HAUNER</b> MALVASIA DELLE LIPARI                                | 5,00 |
| <b>DONNAFUGATA BEN RYÉ</b> PASSITO DI PANTELLERIA                  | 6,00 |
| <b>M. DE BARTOLI BUKKURAM SOLE D'AGOSTO</b> PASSITO DI PANTELLERIA | 6,00 |
| <b>CASTELLO DELLA SALA ANTINORI</b> MUFFATO DELLA SALA             | 7,00 |
| <b>BADIA A COLTIBUONO</b> VIN SANTO                                | 7,00 |
| <b>PIETRO ZARDINI</b> RECIOTO DELLA VALPOLICELLA                   | 7,00 |