

I Consigli dello Chef

Antipasti

Carpaccio di vitello con porcini e carciofi Kalbscarpaccio an Steinpilzen und Artischocken	29.50
Vellutata di carote viola con petali di frutti ed essenza di zucca Violette Karottencremesuppe mit Blütenblättern und Kürbisesenzen	13.00

Primi

Tagliolini al nero di seppia con frutti di mare Schwarze Tintenfisch-Tagliolini an Meeresfrüchten	29.50
Risotto alla barbabietola e caprino Randenrisotto mit Ziegenkäse	24.00
Ravioli al limone (Patrizia Fontana) con cassé di pomodoro, burro e erba cipollina Frische Zitronen-Ricotta Ravioli (Patrizia Fontana) mit Tomatenwürfeln und Schnittlauch	29.50
Garganelli contadina con salsiccia, fagioli e pecorino primo sale Garganelli mit Luganega Würstchen, Kidneybohnen und Pecorino-Käse	25.50

Secondi

Entrecôte di manzo su letto di carciofi e menta Rindsentrecôte Tagliata auf Artischocken-Pfefferminzbett	36.00
Filetto di orata gratinata alla provençale Gratiniertes Doradenfilet mit Brot à la Provençale	33.50

Contorni

Tagliatelle, Risotto, Patate al Rosmarino, Spinaci e Verdura del Giorno	7.50
Nudeln, Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, Spinat und Tagesgemüse	Misto 9.50