

Specialità del mese

Antipasti

- crema di melone con prosciutto crudo crocante e cialda di pane all'olio**
Melonenkaltschale mit krokantem Rohschinken und Olivenbrotscheibe 18
- insalata di avocado con gamberetti, timo e pistacchi**
Avocadosalat mit Crevetten, Thymian und gehackten Pistazien 19

Primi

- risotto con crema di zucchine alla menta, burrata e riduzione di balsamico**
Risotto mit Zucchini-Minzereme, Burrata und Balsamicoreduktion (v) 28
- paccheri con guanciaie, salsa al pomodoro e pecorino toscano**
Paccheri mit Schweinsbacke, Tomatensauce und toskanischem Pecorino 32

Secondo

- grigliata mista di pesce**
grillierte Langustinen, Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Tintenfisch und Oktopus 43
- paillard di vitello alla griglia**
grilliertes Kalbspaillard 41
- con contorno a scelta**
mit Beilage nach Wahl 8

- Il vino del mese** 10 cl 75 cl
- Vign'Asmara – Vigneti delle Dolomiti bianco igt, 9.5 62
Conti Bossi Fedrigotti

v vegetarisch

Fleischherkunft: Rohschinken: Schweiz, Schweinsbacke: Italien Crevetten: Vietnam, Langustinen: Dänemark, Riesencrevetten: Vietnam, Jakobsmuscheln: Vereinigtes Königreich, Tintenfisch: Spanien, Polpo: Marokko