

La nostra carta



BOWLS E INSALATE - BOWLS UND SALATE

RISO GIAPPONESE CON TONNO FRESCO, POMODORINI CHERRY, CAROTE A JULIENNE, CETRIOLI, AVOCADO, SALSA DI SOIA, MAIONESE PICCANTE E SEMI DI SESAMO 23.-

JAPANISCHER REIS MIT FRISCHEM THUNFISCH, CHERRYTOMATEN, GERIEBENEN KAROTTEN, GURKEN, AVOCADO SOJASAUCE, WÜRZIGER MAYONNAISE UND SESAMSAM



RISO GIAPPONESE CON TOFU, AVOCADO, MAIS, CETRIOLI, POMODORINI, PEPERONI, SALSA TERIYAKI SEMI DI SESAMO 22.-

JAPANISCHER REIS MIT TOFU, AVOCADO, MAIS, GURKEN, CHERRYTOMATEN, PEPERONI, TERIYAKI-SAUCE UND SESAM

BOWL DI CAPRIOLO, MELAGRANA, CAVOLI ROSSO E BIANCO MARINATI, FORMENTINO, CASTAGNE E DELICATO JUS DI SELVAGGINA 28.-

REH-BOWL MIT GRANATAPFEL, MARINIERTEM ROT- UND WEISSKOHL, NÜSSLISALAT, KASTANIEN UND FEINEM WILDJUS

INSALATA VERDE 8.-



GRÜNER SALAT

INSALATA MISTA 10.-



GEMISCHTER SALAT

CAESAR SALAD CON POLLO GRIGLIATO E COTTO A BASSA TEMPERATURA, UOVO SODO, CROSTINI DI PANE SCAGLIE DI GRANA E SALSA CAESAR 23.-

CAESAR SALAD MIT GEGRILLTEM UND BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTEM POULET, HARTGEKOCHTEM EI, BROTCROÛTONS, GRANA-SPÄNEN UND CAESAR-DRESSING

INSALATA DI FORMENTINO CON UOVO, BACON CROCCANTE, CROSTINI E SALSA FRANCESE 12.-
NÜSSLISALAT MIT EI, KNUSPRIGEM SPECK, CROÛTONS UND FRANZÖSISCHEM DRESSING

ANTIPASTI - VORSPEISEN



TARTE TATIN DI SCALOGNO E MELA, SU LETTO DI CICORINO E SPUMA DI CAPRINO FRESCO 17.-

SCHALOTTEN-APFEL-TARTE-TATIN, KNACKIGER CHICORÉE UND SCHAUM VOM FRISCHEN ZIEGENKÄSE

CAPRESE DI POMODORI RAMATI, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 18.-

CAPRESE AUS RAMATI-TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

PRIMI - ERSTER GANG

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON CIALDA DI PARMIGIANO 25.- 
SPAGHETTI CARBONARA MIT PARMESANCHIPS

PARMIGIANA DI MELANZANE 23.- 
AUBERGINEN-PARMIGIANA

GNOCCHI DI CASTAGNE FATTI IN CASA, CASTAGNE, POLVERE DI ROSMARINO E SALSICCIA NOSTRANA
SGRANATA - 25
HAUSGEMACHTE KASTANIENGNOCCCHI MIT KASTANIEN, ROSMARINPULVER UND GROB ZERBRÖSELTER
HAUSWURST

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO SFILACCIATO 32.-
PAPPARDELLE MIT HIRSCHRAGOUT UND GEZUPFTEM HIRSCHFLEISCH

SECONDI - HAUPTGERICHTE

BURGER INTERNAZIONALE 29.-
180G DI CARNE DI FASSONA SPEZIATA AL PEPE DELLA TASMANIA, CHEDDAR, BACON, AVOCADO,
POMODORO, INSALATA E SALSA BBQ DELLO CHEF CON PATATINE FRITTE
180G FASSONA-RINDFLEISCH, GEWÜRZT MIT TASMANISCHEM PFEFFER, CHEDDAR, SPECK,
AVOCADO, TOMATEN, SALAT, CHEF'S BBQ-SAUCE UND POMMES FRITES MIT POMMES FRITES

TONNO IN CROSTA DI PANKO, SALSA TAHINA, PAK CHOI E RISO VENERE 40.-
THUNFISCH IN PANKO-KRUSTE, TAHINI-SAUCE, PAK CHOI UND VENERE-REIS

CORDON BLEU DI MAIALE CON PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO D'ALPE E PATATINE FRITTE 36.-
SCHWEINE-CORDON-BLEU MIT KOCHSCHINKEN, ALPKÄSE UND POMMES FRITES

FALAFEL DI BARBABIETOLE CON VERDURE GRIGLIATE E SALSA ALLO YOGURT 20.- 
ROTE-BETE-FALAFEL MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND JOGHURTSAUCE

DESSERT

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 9.
HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE TOSTATE 10.-
SEMIFREDDO MIT GERÖSTETEN MANDELN

SELEZIONE DI GELATI 3.50
AUSWAHL AN EISSORTEN