

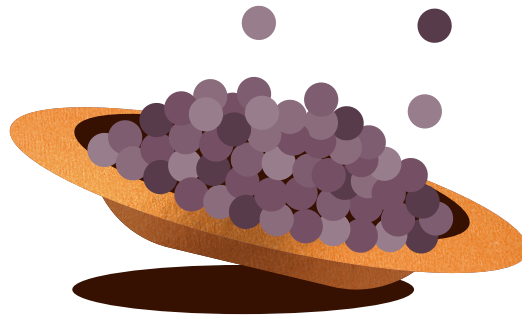


## GOOD FOOD, GOOD MOOD

Lassen Sie sich verführen von saisonalen italienischen Gerichten – liebevoll zubereitet von unserem Küchenteam und verfeinert mit ausgewählten Produkten aus ganz Italien.

*Allow yourself to be enticed by seasonal Italian dishes that our kitchen team lovingly prepares and refines with a selection of finest Italian products.*





## CAVIAR

### Caviale Oscietra

10 g schwarzer Kaviar  
& 1 Glas Franciacorta  
dazu Blinis und Crème fraîche

für 1 Person **49 €**

*10 g of black caviar  
& 1 glass of Franciacorta  
with blinis and crème fraîche*

*for 1 person*

30 g schwarzer Kaviar  
& 2 Gläser Franciacorta  
dazu Blinis und Crème fraîche

für 2 Personen **130 €**

*30 g of black caviar  
& 2 glasses of Franciacorta  
with blinis and crème fraîche*

*for 2 persons*

Der Kaviar Oscietra des führenden französischen Kaviarproduzenten Sturia setzt am Gaumen leicht buttrige Meeresaromen und Noten von Trockenfrüchten frei. Seine goldfarbenen Rogen verströmen ein zartes, aber kräftiges Aroma und überzeugen durch ihre hohe geschmackliche Qualität.

*The Oscietra Caviar of the leading French caviar producer Sturia releases slightly buttery marine aromas and notes of dried fruit on the palate. Its golden roes exude a delicate but strong aroma and convince with their high taste quality.*



**STURIA**  
CAVIAR HAUTE COUTURE



# ANTIPASTI

## Antipasti misti italiani

Wurst- und Käsespezialitäten direkt aus Italien  
*Sausage and cheese specialties directly from Italy*

**small** 19 €  
**large** 39 €

## Südtiroler Marende

Wurst- und Käsespezialitäten aus Südtirol  
*Sausage and cheese specialties from South Tyrol*

**small** 18 €  
**large** 38 €

## Formaggio misto

Verschiedene Käsespezialitäten  
*Choice of cheese specialities*

19 €

## Burrata Caprese

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum  
Olivenöl | Meersalzflocken

*Buffalo mozzarella | tomatoes | basil  
olive oil | sea salt flakes*

16 €

## Vitello Tonnato

Rosa gegarter Kalbsrücken  
Thunfischcreme | Sardellen | Kapern

*Veal saddle medium rare | tuna cream  
anchovies | capers*

20 €

## Pesce sott'olio

Sardinen oder Sardellen aus dem Feinkostregal  
Brot | frische Butter

*Sardines or anchovies from our gourmet shop  
bread | fresh butter*

15 €



# INSALATA

## Gemischter Salat

*Mixed salad*

<b>small</b>	<b>8 €</b>
<b>large</b>	<b>10 €</b>
+ Mozzarella	<b>5 €</b>
+ Makrelenfilets <i>mackerel fillets</i>	<b>5 €</b>
+ Oliven <i>olives</i>	<b>2 €</b>

# PRIMI

**Fiori di zucca ripieni di ricotta al timo  
con crema di peperoni** **19 €**

Zucchini-Blüten | Thymian-Ricotta | Paprikacreme  
*Zucchini flowers | thyme ricotta | peppers cream*

**Insalata di riso con verdure di stagione** **18 €**

Reissalat | Gemüse  
*Rice salad | vegetables*

## Tjarin al tartufo

Feine Bandnudeln | Trüffelbutter | frisch gehobelter Trüffel  
*Fine noodles | truffle butter | freshly shaved truffle*

mit schwarzem Trüffel **27 €**  
*with black truffle*

mit weißem Trüffel,  
frisch gehobelt am Tisch **Preis auf Anfrage,**  
*je nach Trüffel*

*with white truffle,*  
*freshly shaved at the table* **Price on request,**  
*depending on the truffle*



**Penne ai tre pomodori** **17 €**

Pasta | dreierlei Tomaten

*Noodles | three types of tomatoes*

**Trofie al baccalà e pomodorini semi secchi  
su crema di fagioli** **20 €**

Pasta | Trockenfisch | getrocknete Kirschtomaten | Bohnencreme

*Noodles | dried cod | dried cherry tomatoes | bean cream*

**Linguine con tartara di gamberi al limone** **22 €**

Pasta | Tartar von der Garnele | Zitrone

*Noodles | shrimp tatar | lemon*

**Bistecca con patate arrostate  
e verdura alla griglia** **39 €**

Filetsteak 250 g | hausgemachte Rösti | Grillgemüse

*Fillet steak 250 g | homemade rösti | grilled vegetables*

## DOLCI

**Tiramisù** **7 €**

Original italienisches Tiramisù im Glas serviert

*Original Italian tiramisù served in a glass*

**Soufflé al cioccolato fondente** **12 €**

Soufflé | Zartbitterschokolade

*Soufflé | dark chocolate*

**Sorbetto** **7,50 €**

Sorbet-Variation

*Sorbet variation*

**Affogato** **5 €**

Vanilleeis | Espresso

*Vanilla ice cream | Espresso*



**Bzgl. Allergene und Unverträglichkeiten informieren  
Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.  
Preise in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.**

***Regarding allergens and intolerances please ask our staff.  
Prices in Euro incl. all taxes & duties.***

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (A)  
*Cereals containing gluten and products thereof (A)*

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (B)  
*Crustaceans and products thereof (B)*

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (C)  
*Poultry eggs and products thereof (C)*

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) (D)  
*Fish and products thereof (except fish gelatin) (D)*

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (E)  
*Peanuts and products thereof (E)*

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (F)  
*Soybeans and products thereof (F)*

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) (G)  
*Mammalian milk and milk products (including lactose) (G)*

Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (H)  
*Nuts (tree nuts) and products thereof (H)*

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (L)  
*Celery and products thereof (L)*

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (M)  
*Mustard and products thereof (M)*

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (N)  
*Sesame seeds and products thereof (N)*

Schwefeldioxid und Sulfite (O)  
*Sulfur dioxide and sulfites (O)*

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (P)  
*Lupins and products thereof (P)*

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (R)  
*Molluscs and products thereof (R)*

