

## **Il mio percorso primaverile**

**Il menu viene servito uguale per tutto il tavolo**  
Das Menü wird für den ganzen Tisch gleich serviert

### **“Surf & Turf”**

**Battuta di filetto di manzo e scampo del Sudafrica scottato  
con insalatina di finocchio e maionese allo zafferano**  
Tartare “nature” vom Rinderfilet und gebratener Südafrikanischer  
Kaisergranatschwanz, Fenchel Salat und Saffran Mayonnaise

\*\*\*

### **“Tagliolini ”**

**I nostri tagliolini con ragù di asparagi e il loro  
fondo, uovo poché e scaglie di tartufo fresco**  
Unsere Nüdeli mit Spargel Ragout und deren  
Fond, pochiertes Ei und frischer Trüffel

\*\*\*

### **“Faraona”**

**Suprema di faraona, jus alle spugnole-Porto,  
puré di patate e verdura primaverile**  
Perlhuhn Sûpreme, Morchel-Porto Jus,  
Kartoffelstock und Frühlingsgemüse

\*\*\*

### **“Creme Brûlée”**

**Crème Brûlée aromatizzata al rosmarino con sorbetto alle fragole**  
Crème Brûlée mit Rosmarin aromatisiert und Erdbeeren Sorbet

# Le mie proposte / Meine Empfehlungen

## Antipasti e Primi / Vorspeisen

### “Fegato d’anatra”

**Duetto di Foie Gras. Terrina marinata e scaloppa spadellata con variazione di rabarbaro e Brioche**

### “Entenleber”

Foie Gras zweierlei. Marinierte Terrine und gebratenes Medaillon, Rhabarber Variation und Brioche

34.-

### “Risotto”

**Risotto mantecato al coulis di piselli, gocce di carota e tartare di gambero rosso “Mazara del Vallo”**

### “Risotto”

Grüner Erbsen Risotto, Karotten Coulis und Rote Garnelen Tartare “Mazara del Vallo”

36.-

### “I nostri ravioli”

**Ravioli ripieni di vitello brasato, funghi BIO di Lodano “Micocene” e büscion caramellato**

### “Ravioli”

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleisch Füllung, BIO Pilze aus Lodano “Micocene” und karamellisierter Frischkäse

30.-

**Antipasti e primi consumati come piatto forte comportano un supplemento di 8.-**

Für Vorspeisen die als Hauptgang konsumiert werden, wird ein Aufschlag von 8.- berechnet

## Secondo / Hauptgang

### “Manzo”

**Filetto di bovino da pascolo, salsa olandese alle erbe aromatiche, patate “pont neuf” e asparagi**

### “Rind”

Weiderind Filet, Kräuter-Hollandaise Sauce, “Pont Neuf” Kartoffeln und Spargeln

62.-

### “Acqua”

**Duetto di rombo e branzino, bisque d’astice, verdura primaverile e riso Camargue integrale**

### “Wasser”

Zweierlei Steinbutt und Wolfsbarsch, Hummer Bisque, Frühlingsgemüse und Camargue Vollkorn Reis

58.-