



MENUE A



POLIPO AI FERRI
Gegrillter Octopus mit Limetten-Panna Cotta
auf Salatbouquet € 10,00

TAGLIOLINI NAPOLI STRITT
Feine Bandnudeln ~ Bouchot Muscheln ~
Borlotti Crème ~ gehobelter Parmesan € 9,50

ROMBO LISCIO
Filet vom Glatbutt auf Mangoldgemüse ~
Thymian-Kartoffeln € 21,00

FORMAGGIO MISTO
Käsevariation alla Rossini € 6,00

Menüpreis A 46,50 €

MENUE B

INSALATA INSOLITA
Salatvariation mit Brotcroustons
geröstete Kerne ~ Taleggio Käse € 9,00

PENNE AMATRICE
Kurze Röhrennudeln mit Zwiebeln ~ Speck ~
Tomaten ~ gehobelter Ricotta salata € 9,50

SUPREMA DI FARAONA
Perlhuhn supreme gefüllt mit Fontinakäse (Bergkäse)
Kartoffel-Rucola-Püree ~ Erbsen-Zucchini-gemüse € 19,50

SEMIFREDDO DI ZUCCA
Kürbis-Vanille-Parfait mit gerösteten-karamellisierten Kürbiskernen
in Aprikosen-Sauce € 6,00

Menüpreis B 44,00 €



MENUE C

CARPACCIO PAGLIA E FIENO
Carpaccio vom Angus Rind mit Möhren-Zucchini-Stroh € 9,00

MEZZELUNE RUCOLA
Halbmondravioli mit Rucolafüllung
in Auberginencreme mit Thymian € 11,00

GUANCE DI BUE
Weideochsen-Bäckchen mit Kartoffel-Rucola-Püree € 13,00

TIRAMISU SUSINE
Hausgemachtes Mirabellen Tiramisu € 6,00

Menüpreis C 39,00 €

*Gerne können Sie einzelne Gerichte innerhalb
der Menüs tauschen oder separat wählen*

Weinempfehlungen

Dessertwein

Nuovo Messagio "Bera" Glas 0,05 L € 5,00

Vino Bianco

IDEALE ALLEGRO I.G.T. Flasche 0,75L € 16,50

"Valpanera" Glas 0,2 L € 5,50

aus Friaul

Vino Rosso

ROSSO DI VALPANERA I.G.T. Flasche 0,75L € 21,00

"Valpanera" Glas 0,2 L € 7,00

aus Friaul

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal P.d.R.



MENUE A



POLIPO AI FERRI
Grilled octopus with Panna Cotta of limes
on salad boquet

€ 10,00

TAGLIOLINI NAPOLI STRITT
Tagliolini with Bouchot mussels ~ Borlotti cream
~ shaved Parmesan cheese

€ 9,50

ROMBO LISCIO
Filet of brill on chards ~ Thyme-potatoes

€ 21,50

FORMAGGO MISTO
Variation of cheese alla Rossini

€ 6,00

Menu price A € 46,50

MENUE B

INSALATA INSOLITA
Variation of salad with bread croutons
~ roasted kernels ~ Taleggio cheese

€ 9,00

PENNE AMATRICE
Penne with onions ~ ham ~
tomatoes ~ shaved Ricotta salata

€ 9,50

SUPREMA DI FARAONA
Guinea Fowl Supreme filled with Fontina cheese
mashed potatoes with rucola ~ peas ~ courgettes

€ 19,50

SEMIFREDDO DI ZUCCA
Parfait of pumpkin and vanilla with roasted-caramelized pumpkin kernels
in apricot sauce

€ 6,00

Menu price B € 44,00



MENUE C



CARPACCIO PAGLIA E FIENO
Carpaccio of Angus Beef with thin carrots and courgettes € 9,00

MEZZELUNE RUCOLA
Half-moon ravioli filled in with Rucola
in eggplants cream with thyme € 11,00

GUANCE DI BUE
Braised cheeks from young bull
with mashed potatoes with rucola € 13,00

TIRAMISU SUSINE
Homemade small yellow plumbs tiramisu € 6,00

Menu price C € 39,00

*Feel free to individual courts within the menus
exchange or separately as single select court*

Wine recommendations

Dessert wine

Nuovo Messagio "Bera" glass 0,05 L € 5,00

Vino Bianco

IDEALE ALLEGRO I.G.T. bottle 0,75L € 16,50
"Valpanera" glass 0,2 L € 5,50
from Friuli

Vino Rosso

ROSSO DI VALPANERA I.G.T. Flasche 0,75L € 21,00
"Valpanera" glass 0,2 L € 7,00
from Friuli
grape: Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal P.d.R.