



Der Chef Alessandro empfiehlt

ANTIPASTI / VORSPEISEN

VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KNOBLAUCH-CROUTONS	10
SMINUZZATO DI CAPRIOLO CON PORCINI, SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REHSTREIFEN MIT STEINPILZEN, RUCOLABETT UND PARMESANSPLITTERN	26
CROSTINO CON STRACCHINO, GUANCIALE E FUNGHI MISTI GERÖSTETE WEISSBROTSCHNEIBCHEN MIT STRACCHINO, SPECK, UND GEMISCHTER PILZEN	19

SECONDI/ HAUPTGÄNGE

GNOCCHI DI FATTI IN CASA ALLA BARBABIETOLA CON COZZE, GORGONZOLA E CUBETTI DI ZUCCA HAUSGEMACHTE RANDENGNOCCHI MIT MIESMUSCHELN, GORGONZOLA UND KÜRBISWÜRFELN	30
TORTELLONI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI ZUCCA E RICOTTA IN SALSA DI TALEGGIO HAUSGEMACHTE TORTELLONI MIT KÜRBIS UND QUARK GEFÜLLT AN EINER TALEGGIO-SAUCE	30
RAVIOLI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI CAPRIOLO IN SALSA DI FUNGHI MISTI HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT REHFLEISCH GEFÜLLT AN EINER MISCHPILZSAUCE	34
PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGOUT DI CINGHIALE HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT WILDSCHWEINRAGOUT	34
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI MISTI E SMINUZZATO DI CAPRIOLO HAUSGEMACHTE NUDELN MIT MISCHPILZE UND REHGESCHNETZELTES	38
SCALOPPINE DI CAPRIOLO AL PORTO CON SPÄTZLI REHSCHNITZEL MIT SPÄTZLI AN PORTOSAUCE	42
ENTRECÔTE DI CERVO CON SALSA AI MIRTILLI ROSSI E RIDUZIONE AL BAROLO HIRSCHENTRECÔTE AN EINER PREISELBEERENSAUCE UND BAROLO-REDUKTION MIT SPÄTZLI	45
DRY AGE RIB EYE (DAL PASCOLO) DRY AGED WEIDENRIND RIB EYE	Pro 100gr. 18

DOLCI/ DESSERT

PERA AFFOGATA AL VINO ROSSO CON UNA PALLA DI GELATO ALLA VANIGLIA POCHIERTE BIRNE AN EINER ROTWEINSAUCE MIT EINEM KUGEL VANILLEGLACÈ	16
VERMICELLI CON GELATO ALLA VANIGLIA, MERINGHE E PANNA VERMICELLES MIT VANILLEGLACÈ, MERINGUE UND RAHM	12

ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST.