

IL LAGO € 58,00



POLPETTE DI PESCE DI LAGO, MANGO, TACCOLE, RUCOLA, ANACARDI
SEEFISCH FRIKADELLEN, MANGO, ZUCKERBOHNEN, RUCOLA, CASHEWNÜSSE
LAKE FISH BALLS, MANGO, SNOW PEAS, ROCKET, CASHEWS



CREME BRULÈ AL GIALLOBLU, BROCCOLI, CAMOMILLA, CAVOLFIORE
BLAU KÄSE CREME BRULÈ, BROCCOLI, KAMILLE, BLUMENKOHL
BLUE CHEESE CRÈME BRULÈ, BROCCOLI, CHAMOMILE, CAULIFLOWER

GNOCCHI DI PANE, BLANQUETTE, CAVIALE, CIPOLLA ROSSA, LIME
SEMMELKLÖßCHEN, BLANQUETTE, KAVIAR, ROTE ZWIEBEL, LIMETTE
BREAD DUMPLINGS, BLANQUETTE, CAVIAR, RED ONION, LIME

FUSILLONI, FIENO, LIEVITO DI BIRRA, FAGIOLINI
FUSILLONI, HEU, BIERHEFE, GRÜNE BOHNEN
FUSILLONI, HAY, BREWER'S YEAST, GREEN BEANS



COREGONE, GERMOGLI, CIPOLLOTTO, MELA, E ZENZERO
FELCHEN, SPROSSEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, APFEL UND INGWER
WHITE FISH, SPROUTS, SPRING ONION, APPLE AND GINGER

{
SELEZIONE DI 3 FORMAGGI
KÄSE SELEKTION
CHEESES SELECTION
€ 14,00
}



GREEN... MELA VERDE, PISTACCHIO, PREZZEMOLO, PISELLI, MENTA
GRÜNER APFEL, PISTAZIE, PETERSILIE, ERBSEN, MINZE
GREEN APPLE, PISTACHIO, PARSLEY, PEAS, MINT

o

RAVIOLINI DI FRAGOLA, VANIGLIA, PASSION FRUIT, CACAO
ERDBEEREN RAVIOLI, VANILLE, PASSION FRUIT, KAKAO
STRAWBERRIES RAVIOLI, VANILLA, PASSION FRUIT, COCOA

LA MONTAGNA € 65,00



VERDURE DELL'ORTO, LATTE AFFUMICATO, MAIS, FIORI DI ZUCCHINA
FRISCHE GEMÜSE, GERÄUCHERTE MILCH, MAIS, ZUCCHINI BLUTEN
FRESH VEGETABLES, SMOKED MILK, CORN, ZUCCHINI FLOWER



VITELLO DI GARRONESE VENETA, "RENGA", NOCCIOLE, PEPPERONE FRIGGITELLO
KALB, HERING, HASELNÜSSE, FRIGGITELLI-PFEFFER
VEAL, HERRING, HAZELNUTS, FRIGGITELLI PEPPER



RISI SALTATI, ANIMELLE DI VITELLO, FUNGHI, MELA E CERFOGLIO
GERÖSTETER REIS, KALBSBRIES, PILZE, APFEL UND KERBEL
ROASTED RICE, SWEETBREADS, MUSHROOMS APPLE AND CHERVIL



MELANZANA PERLINA, BURRATA, MELONE, POMODORO FERMENTATO
AUBERGINEN, BURRATA, MELONE, FERMENTIERTE TOMATE
AUBERGINES, BURRATA, MELON, FERMENTED TOMATO



LOMBATELLO DI MANZO GARRONESE, FAVE, RAPA ROSSA E LAMPONE, AGLIO ORSINO, CAPPERO
GARRONESE RINDERLENDE, DICKE BOHNEN, ROTE BETE, BÄRLAUCH, KAPERNBLÄTTER
GARRONESE BEEF LOIN, BROAD BEAN, BEETROOT, WILD GARLIC, CAPER LEAVES

{
SELEZIONE DI 3 FORMAGGI
KÄSE SELEKTION
CHEESES SELECTION
€ 14,00
}



CHEESECAKE, FRUTTI DI BOSCO, BASILICO, CARDAMOMO, CACAO
KÄSEKUCHEN, WALDBEEREN, BASILIKUM, KARDAMOM, KAKAO
CHEESECAKE, WILD BERRIES, BASIL, CARDAMOM, COCOA



DOLCE O SALATO? CARMELLO, ARACHIDI SALATI, PEPE NERO
KARAMELL, SALZIGE ERDNÜSSE, SCHWARZER PFEFFER
CARAMEL, SALTED PEANUTS, BLACK PEPPER

L'ORTO € 50,00



VERDURE DELL'ORTO, LATTE AFFUMICATO, MAIS, FIORI DI ZUCCHINA
FRISCHE GEMÜSE, GERÄUCHERTE MILCH, MAIS, ZUCCHINI BLUTEN
FRESH VEGETABLES, SMOKED MILK, CORN, ZUCCHINI FLOWER



CREME BRULÈ AL GIALLOBLU, BROCCOLI, CAMOMILLA, CAVOLFIORE
BLAU KÄSE CREME BRULÈ, BROCCOLI, KAMILLE, BLUMENKOHL
BLUE CHEESE CRÈME BRULÈ, BROCCOLI, CHAMOMILE, CAULIFLOWER

FUSILLONI, FIENO, LIEVITO DI BIRRA, FAGIOLINI
FUSILLONI, HEU, BIERHEFE, GRÜNE BOHNEN
FUSILLONI, HAY, BREWER'S YEAST, GREEN BEANS



MELANZANA PERLINA, BURRATA, MELONE, POMODORO FERMENTATO
AUBERGINEN, BURRATA, MELONE, FERMENTIERTE TOMATE
AUBERGINES, BURRATA, MELON, FERMENTED TOMATO

{
SELEZIONE DI 3 FORMAGGI
KÄSE SELEKTION
CHEESES SELECTION
}
€ 14,00



ERBE E FIORI, LAMPONI, VEZZENA
KRAUTER UND BLUMEN, HIMBEEREN, VEZZENA KÄSE
HERBS AND FLOWERS, RASPBERRIES, VEZZENA CHEESE



GREEN... MELA VERDE, PISTACCHIO, PREZZEMOLO, PISELLI, MENTA
GRÜNER APFEL, PISTAZIE, PETERSILIE, ERBSEN, MINZE
GREEN APPLE, PISTACHIO, PARSLEY, PEAS, MINT

LA FORMULA BREVE € 35,00

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ SOLO A PRANZO ECCETTO FESTIVI
VOM MONTAG BIS FREITAG ZUM MITTAGESSEN AUSGENOMMEN
FROM MONDAY TO FRIDAY ONLY AT LUNCH EXCLUDING HOLIDAYS

**3 PORTATE A SCELTA UGUALI PER TUTTO IL TAVOLO SERVITE IN PICCOLE PORZIONI
(ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO)**

*3 GÄNGE NACH WAHL FÜR DEN GANZEN TISCH IN KLEIN PORTION SERVIERT
(VORSPEISE, ERSTER GANG, ZWEITER GANG)*

*3 COURSES OF YOUR CHOICE FOR THE WHOLE TABLE SERVED IN SMALL PORTIONS
(STARTER, FIRST COURSE, SECOND COURSE)*

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.
E' CONSENTITA 1 SOLA VARIAZIONE CON SUPPLEMENTO

UNSERE DEGUSTATIONSMENÜS WERDEN FÜR DEN GANZEN TISCH SERVIERT.
ES IST NUR 1 ÄNDERUNG IM MENÜ ERLAUBT MIT EINEM ZUSCHLAG

OUR TASTING MENUS ARE SERVED FOR ALL TABLE GUESTS
IT IS ALLOWED ONLY 1 CHANGE IN MENU, WITH A SUPPLEMENT

À LA CARTE

I PIATTI DEI MENÙ DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE SERVITI À LA CARTE
GERICHTE AUS DEN DEGUSTATIONSMENÜS KÖNNEN À LA CARTE SERVIERT WERDEN
DISHES FROM THE TASTING MENUS CAN BE SERVED À LA CARTE

1 PORTATA € 30,00

2 PORTATE € 45,00
(ANTIPASTO E PRIMO/ANTIPASTO E SECONDO/PRIMO E SECONDO)

3 PORTATE € 65,00
(ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO)

SELEZIONE DI FORMAGGI
KÄSE SELEKTION *CHEESES SELECTION*

4 ASSAGGI € 17,00
8 ASSAGGI € 29,00

NELLA NOSTRA CUCINA SI LAVORANO MATERIE PRIME CHE CONTENGONO TUTTI GLI ALLERGENI.
COMUNICATECI LE VOSTRE ALLERGIE/INTOLLERANZE. È A DISPOSIZIONE IL QUADERNO DEGLI
ALLERGENI

I PIATTI SERVITI DIVISO 2 O CON PIATTI VUOTI SUBIRANNO UN SOVRAPPREZZO

COPERTO € 5,00 (PANE FATTO IN CASA, PICCOLO BENVENUTO, SERVIZIO)

IN UNSERER KÜCHE VERARBEITEN WIR ROHSTOFFE, DIE ALLE ALLERGENE ENTHALTEN. TEILEN SIE UNS
IHRE ALLERGIEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN MIT. DAS ALLERGENBUCH IST ERHÄLTLICH

FÜR GERICHTE, DIE IN ZWEI TEILEN ODER MIT LEERE PLATTE SERVIERT WERDEN, WIRD EIN AUFPREIS
BERECHNET

IM COPERTO ENTHALTEN: SELBSTGEBACKENES BROT, GRUSS AUS DER KÜCHE UND SERVICE € 5,00

*IN OUR KITCHEN WE PROCESS RAW MATERIALS THAT CONTAIN ALL THE ALLERGENS. TELL US YOUR
ALLERGIES / INTOLERANCES. THE ALLERGEN BOOK IS AVAILABLE*

DISHES SERVED SPLIT 2 OR WITH EMPTY PLATES WILL INCUR A SURCHARGE

COPERTO: HOMEMADE BREAD, LITTLE WELCOME FROM THE KITCHEN AND SERVICE €5,00



PIATTO SENZA GLUTINE



PIATTO SENZA LATTICINI