

Menüvorschläge

Antipasti –Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit Bruschetta aromatisiert, Wildkräutersalat € 11,50
 Rosagebratener Kalbsrücken /Thunfischcreme/gewürzte Crostini/ Wildkräutersalat
- Timballo di ricotta alle Ortiche sù zuppeta di Parmigiano € 9,50
 Timbale aus Ricotta und Brennesseln auf Parmesancreme
- Mini involtini di Coda di rospo limone Amalfitano Espuma di Estragon, mini S. Marzano € 13,50
 Seeteufelröllchen auf Zitronen-Olivenöl-Espuma und Estragon-Pesto, dazu Mini San Marzano-Tomaten
- Insalata di Gamberetti sù cestino di Parmigiano € 13,80
 Birnen-Shrimps-Salat im Parmesankorb

Primi Piatti - Nudelgericht

- Raviolone al Tartufo Nero sù salsa alla Carbonara € 14,50
 Raviolone gefüllt mit Ricotta vom Schaf und schwarzem Trüffel in Carbonara-Sauce
- Spaghetti alla Chitarra al ragù Cilentano € 12,90
 Spaghetti alla Chitarra mit Ragout aus drei verschiedenen Fleischsorten nach Cilento Art
- Cappelletti ripieni di Mozzarella di Bufala, crema di Aragosta, N'duja € 16,80
 Cappelletti gefüllt mit Mozzarella auf Hummersauce und N'duja
- Risotto Burrata spinacino alla mediterranea € 11,90
 Risotto mit Burrata (Käse) auf mediterrane Art

Pesce é Crostacei - Fisch und Krustentiere

- Gambero rosso di Sicilia sù risotto agl'asparagi, aglio dell' Orsetto € 21,50
 Salzwassergarnelen-Tartar auf Bärlauch-Spargel-Risotto
- Coda di rospo in agro dolce/spinaci al Parmigiano/risotto allo Zafferano € 25,90
 Seeteufel mit süßsaurer Walnuß-Kapern-Sauce, junger Spinat / Safranrisotto
- Filetto di Branzino croccante sù letto di verdure alla mediterranea/Espuma di caprino € 26,90
 Knuspriger Loup de Mer mit Ziegenkäseschaum auf mediterranem Gemüse mit Thymian aromatisiert
- Filetto di Spigola arrostito sù letto di funghi marinati € 27,80
 Wolfsbarsch im Griebmantel mit marinierten Steinpilzen (oder Saisonpilzen)

Carne- Fleischgerichte

- Saltimbocca di maiale Mangalitza broccoletti /timballo di patate € 21,50
 Saltimbocca vom Mangalitza Schwein mit wildem Brokkoli und Kartoffeltimbale
- Agnello del Valchiavennasco cotto sottovuoto, salsa alla salvia, schiuma di latte / € 23,50
 soufflé di patate à la Osvaldo
 Lamm vom Valchiavennasco sous-vide auf Salbeijus und Buchweizen-Milchschaum, dazu Kartoffelsoufflé à la Osvaldo
- Entrecote di manzo delle Alpi con dips di Guacamole verdure miste alla griglia € 25,30
 Gegrilltes Entrecote vom Alpinrind mit Guacamole-Dips und gegrilltem Gemüse als Beilage
- Carrè di Cervo al profumo di bosco con crema frita dadolata di Zucca € 28,80
 Hirschlende mit Pioppini und Crema Fritta / Kürbisragout

Vegetale e Vegana- Vegetarisch und vegan

- Vellutata di Zucca Moscata con crostini alla pizzaiola € 7,50
 Kürbis-Ingwer-Creme-Suppe / Crostini à la pizzaiola
- Tagliolini Bolognese Vegani € 11,50
 Bandnudeln mit veganer Bolognese
- Fiori Zucchini ripieni di ricotta é Asiago € 12,80
 Gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta und Asiagokäse auf Gemüse
- Ratatouille sú crostone di pane e insalata Misticanza € 12,30
 Ratatouille auf geröstetem Brot und Wildkräutersalat

Desserts - Nachspeisen

- Tarte con pere cotte al vino rosso / vin santo Granitè sorbetto alle mandorle € 10,50
 Rotwein-Birnen-Tarte mit Vin-Santo-Granité und Mandelsorbet
- Babba al limoncello fatto in casa, crema di champagne € 11,50
 Baba mit selbstgemachtem Limoncello auf Champagnercreme
- Millefoglie con mele caramellizzate é Marc de la Champagne € 9,80
 Millefeuille caramélisé aux pommes, Crème Marc de la Champagne
- Tortino di Carote gelatina di Arance crema al Limone € 11,80
 Karottentörtchen mit Orangengelee und Zitronencreme
- Ananas alla griglia sú noce di cocco-menta - sorbetto limone basilico € 8,30
 Gebrillte Ananas auf Kokos-Minz-Joghurt und Zitronen-Basilikum-Sorbet