

## Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Vitello Tonnato mit Bruschetta aromatizzata, Wildkräutersalat | 14,50 |
| Timbale aus Ricotta und Brennesseln auf Parmesancreme         | 12,50 |
| Birnen-Shrimps-Salat im Parmesankorb                          | 13,80 |

## Pasta

|   |       |
|---|-------|
| Cappelletti gefüllt mit Mozzarella auf Hummersauce und N'duja                       | 16,80 |
| Tagliatelle al Salmone Lauch , Lachs, Wodka Velouté                                 | 13,80 |
| Risotto Giardiniera Erbsen, Brokkoli, Karotten, Spinat, Weißwein<br>Cocktailtomaten | 12,80 |

## Fisch und Krustentiere

|  |       |
|--|-------|
| Salzwassergarnelen-Tartar auf Bärlauch-Spargel-Risotto                     | 24,50 |
| Seeteufel mit süßsaurer Walnuß-Kapern-Sauce, junger Spinat / Safranrisotto | 25,90 |

## Fleisch

|   |       |
|---|-------|
| Saltimbocca vom Mangalitza Schwein mit wildem Brokkoli und Kartoffeltimbale                                       | 23,50 |
| Lamm vom Valchiavennasco sous-vide auf Salbeijus un<br>Buchweizen-Milchschaum, dazu Kartoffelsoufflé à la Osvaldo | 24,50 |

## Vegetarisch und Vegan

|  |       |
|--|-------|
| Bandnudeln mit veganer Bolognese                     | 12,50 |
| Ratatouille auf geröstetem Brot und Wildkräutersalat | 12,30 |

## Desserts

|  |       |
|--|-------|
| Baba mit selbstgemachtem Limoncello auf Champagnercreme                            | 11,50 |
| Tirami sú alla Osvaldo aromatisierte Mascarponecreme   Grappa<br>Amaretto   Kaffee | 7,80  |
| Panna Cotta mit salzige Caramel   Tagesfrüchte                                     | 7,20  |
| Karottentörtchen mit Orangengelee und Zitronencreme                                | 11,80 |