

## **Vorspeisen**

### **Primi piatti**

#### **Handgeschnittenes Tatar | Rinderfilet | Butter | Sardellenfilet | Toastbrot**

Tartaro di filetto di manzo | burro | acciughe | pane tostato

120g 21,00 € | 180g 25,00 €

#### **Risotto Carnaroli | weißer Spargel | gebackene Spargelspitzen**

Risotto Carnaroli | asparagi bianchi | asparagi fritti

Vorspeise 15.5 € / Hauptspeise 18.5 €

#### **Hausgemachte Paccheri | Hirschragout | Preiselbeeren**

Paccheri fatti in casa | ragú di cervo | mirtilli rossi

14 € / 17 €

## Hauptspeisen

### Secondi piatti

**Kalbsrückensteak | weißer Spargel | La Ratte Kartoffeln | Bozner Sauce**

Steak di vitello | asparagi bianchi | patate La Ratte | salsa bolzanina

28,50 €

**Entrecoté vom Grill | weißer Spargel | Kartoffelpüree | Bozner Sauce**

Entrecoté alla griglia | asparagi bianchi | puré di patate | salsa bolzanina

26,50 €

**Filet vom Wolfsbarsch | Knollensellerie | Karotte | Süßkartoffel**

Filetto di branzino alla griglia | sedano rapa | carota | patate dolci

28,00 €

**Gemischter Beilagensalat**

(grüner Salat | Rucola | Mais | Rote Bete | Tomate)

**Insalata mista**

(insalata verde | rucola | mais | rape rosse | pomodoro)

6,00 €

## **Zum Süßen Abschluss**

### **Dolci**

**Lauwarmes Schokotörtchen | Valrhona Schokolade | Vanilleeis (15 min.)**

Tortino al cioccolato Valrhona | cuore morbido | gelato alla vaniglia (15 min)

9,00 €

### **Affogato**

3,00 €

### **Cremé brûlée | Tahiti Vanille**

Cremé brûlée | vaniglia del tahiti

7,00 €

### **Mango-Sorbet**

2,50 €

### **Dessertwein / vino dessert**

Aurie Petit Manseng

Kellerei St.Pauls

4 cl - 6,00 €

Vielschichtiges Bouquet nach Quitte und Honig, getrockneten Marillen und Mango. Am Gaumen überrascht dieser Wein mit einem einzigartigen Spiel von Süße und Säure.