



ANTIPASTI
STARTERS

POLPETTINE DI PESCE PERSICO CON SONCINO E POMODORINI
TRADITIONAL PEARCH LAKE FISH BALLS WITH VALERIAN LEAF SALAD AND CHERRY TOMATOES

€ 16,00

CODE DI GAMBERI* AVVOLTE IN PASTA KATAIFI SU CREMA DI LIME E DRAGONCELLO
PRAWNS* TAILS WRAPPED IN KATAIFI DOUGH WITH LIME AND TARRAGON CREAM

€ 18,00

TARTARA DI MANZO AL BAGNETTO VERDE, CREMA SPUMOSA AL GRANA PADANO DOP,
CAPPERI FRITTI E SENAPE AL MIELE
BEEF TARTARE WITH PARSLEY, SHALLOT DRESSING, GRANA PADANO CHEESE MOUSSE,
FRIED CAPERS AND HONEY MUSTARD

€ 18,00

JAMON IBERICO DE BELLOTA CON TEGOLINO ALLE DUE RICOTTE
JAMON IBERICO DE BELLOTA WITH RICOTTA PHYLO DOUGH

€ 23,00

STRUDEL SALATO VEGETARIANO CON SPECCHIO DI CREMA DI PISELLI
VEGETARIAN PUFF PATRY STRUDEL WITH PEA CREAM

€ 14,00

IL PORCO INCONTRA LA ZUCCA
THE PORK MEETS THE PUMPKIN
FILETTO DI MAIALE MARINATO, COTTO A BASSA TEMPERATURA E AFFUMICATO ,
ZUCCA MARINATA E SOFFICE DI NOCCIOLE
SMOKED SLOW-COOKED PORK WITH MARINATED PUMPKIN AND HAZELNUTS MOUSSE

€ 18,00

PRIMI PIATTI
MAINS - PASTA

**GNOCCHETTI DI PANE ALLE ERBE DI MONTAGNA AL BURRO E CREMA DI STRACHITUNT DELLE OROBIE
E CHIPS DI SPECK**

BREAD AND BUCKWHEAT GNOCCHI SAUTED WITH BUTTER ON LOCAL STRACHITUNT CHEESE CREAM AND
SPECK (CURED, LIGHTLY SMOKED HAM) CRISPY CHIPS

€ 16,00

TAGLIOLINI CON PESCE DI LAGO CON BOTTARGA DI SALMERINO E FILI DI PEPERONCINO
TAGLIOLINI (THIN LONG PASTA) WITH LAKE FISH SAUCE, ARCTIC CHAR BOTTARGA AND CHILI FIBERS

€ 18,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA ALLE ERBE AROMATICHE
PAPPARDELLE (LONG PASTA) WITH DUCK MEAT SAUCE

€ 16,00

FUSILLONI CON FUNGHI PORCINI
FUSILLONI PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS

€ 18,00

TORTELLI AL NERO DI SEPIA CON SALMONE E CREMA AL PISTACCHIO
SQUID INK TORTELLI (DUMPLINGS) STUFFED WITH FRESH SALMON AND CREAMY PISTACHIO SAUCE

€ 20,00

GAZPACHO DI VERDURE ORTOLANE, GOCCE DI BASILICO E CROSTINI DA PANE ALL'OLIO EVO AZ. AGRICOLA SEREDOL
SVEGETABLE GAZPACHO COLD SOUP WITH BASIL DROPS AND BREAD CROUTONS SEASONED WITH EXTRAVIRGIN OIL AZ. AGR. SEREDOL

€ 16,00

SECONDI PIATTI
MAINS - FISH AND MEAT

SCALOPPA DI SALMERINO GRATINATO AL FORNO CON FLAN DI VERDURE
OVEN BAKED ARCTIC CHAR WITH VEGETABLES FLAN

€ 20,00

CIUFFI DI CALAMARO SPILLO FRITTI IN OLIO DI ARACHIDE ACCOMPAGNATI CON SALSA ALLO YOGURT
DEEP FRIED CALAMARI WITH YOGURT SAUCE

€ 22,00

ORATA IN FOGLIA DI VERZA CON RIDUZIONE DI KERNER DEL TRENTINO
SEA BREAM IN SAVOY GABBAGE LEAF AND KERNER REDUCTION SAUCE

€ 22,00

TENTACOLO DI POLPO SPADELLATO, CREMA DI PATATE, POMODORINI CONFIT, CREMA DI BURRATA, PORRO
ESSICATO

OCTOPUS TENTACLE WITH MASHED POTATOES, WHIPPED BURRATA, CONFIT CHERRY TOMATOES AND DRIED LEEK

€ 26,00

FILETTO DI SCOTTONA CON OSSO ALLE ERBE AROMATICHE
SCOTTONA RIB FILLET WITH BONE AND WITH AROMATIC HERBS

€ 30,00

DIAFRAMMA ALLA GRIGLIA AROMATIZZATO AL SALE MALDON SERVITO CON PATATE A SPICCHIO
GRILLED DIAPHRAGM MALDON SALT FLAVOURED, SERVED WITH POTATOES WEDGES

€ 25,00

COSTATA DI MAZURYA, BOVINO FEMMINA SELEZIONATA NELLA REGIONE DEI MILLE LAGHI IN POLONIA
CON PATATA VENTAGLIO

CIRCA 450 GR

MAZURYA STEAK COSTATA (450 GR) WITH FAN POTATO

€ 35,00

CAPPELLO DI PRETE ALLA MODA DI ROVATO CON POLENTA DI GRANI ANTICHI
STEWED PRIEST HAT BEEF WITH POLENTA (CORNMEAL MUSH)

€ 20,00



FORMAGGI

CHEESE

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI CON MARMELLATE
CHEESE AND JAM BOARD

€ 15,00

LE INSALATONE

SALADS

INSALATA INVERNO MIO

FINOCCHI JULIENNE, ARANCE ,OLIVE NERE, FORMAGGIO MORBIDO CON SALSA VINEGRETTE ALL'ARANCIA
WINTER SALAD: FENNEL, ORANGES, BLACK OLIVES, SOFT CHEESE AND VINAGRETTE SAUCE

€ 12,00

INSALATA DI POLLO

INSALATA ICEBERG, PETTO DI POLLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO, CROSTINI DI PANE AL ROSMARINO
CHICKEN SALAD: ICEBERG SALAD, CHICKEN BREAST, GRANA PADANO FLAKES, ROSEMARY FLAVOURED CROUTONS

€ 12,00

VERDURE DA CONTORNO

GEMUSE - SIDES

PATATE FRITTE

FRENCH FRIES

€ 5,00

INSALATA MISTA

INSALATA VERDE, CAROTE JULIENNE, POMODORI, TREVISANO
GREEN LEAVES SALAD, JULIENNE CARROTS, TOMATOES, TREVISAN RED CHICORIES

€ 6,00

VERDURE COTTE

PATATE, CAROTE, FAGIOLINI, FINOCCHI
STEAMED VEGETABLES: POTATOES, CARROTS, GREEN BEANS, FENNEL

€ 6,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI
GRILLED VEGETABLES: COURGETTES, AUBERGINES, PEPPERS

€ 6,00



COPERTO - GEDECK – SERVICE CHARGE

€ 3.00

ACQUA MINERALE BRACCA - MINERALWASSER BRACC 0,75 LT - MINERAL WATER BRACCA 0,75 LT

€ 3,00

BIBITA - BRAUSELIMONADEN - BOTTLED SODAS

€ 4,00

CAFFETTERIA

KAFFEEKANNE - COFFEE

CAFFÈ ESPRESSO - ESPRESSO COFFEE - ESPRESSO

€ 2,00

CAFFÈ AL GINSENG - GINSENG COFFEE

€ 2,00

CAFFÈ ORZO BARLEY COFFEE

€ 2,00

CAFFE' CORRETTO - KAFFEE MIT SCHUSS - COFFEE WITH BRANDY

€ 2.50

CAPPUCCINO

€ 2,50

GRAPPA/AMARO- SCHNAPS – SCHNAPPS

€ 5,00

GRAPPA MONOVITIGNO-MONO REBE SCHNAPS –MONO VARIETAL SCHNAPPS

€ 5,00/8,00