



***BROT**

Kartoffelbrot

Eichelbrot

Borkenmehlbrot

Laubflechtenbrot

Safranbrot

Heubrot

Tresterbrot

Grissini – dünne Brotstangen

Fladenbrot mit Rosmarin

1 Weizen - 7



Ristorante

GEDECK PRO PERSON € 5

INHALTSSTOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HERVORRUFEN KÖNNEN

1. GLUTENHALTIGES GETREIDE, NÄMLICH: WEIZEN (DINKEL UND KHORASAN) ROGGEN, GERSTE, HAFER ODER DEREN HYBRIDISIERTE SORTEN UND FOLGEPRODUKTE

2. KRUSTENTIERE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

3. EIER UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

4. FISCHE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

5. ERDNÜSSE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

6. SOJABOHNEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

7. MILCH UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)

8. NÜSSE, ALSO: MANDELN (AMYGDALUS COMMUNIS L.), HASELNÜSSE (CORYLLUS AVELLANA), WALNÜSSE (JUGLANS REGIA), CASHEW-NÜSSE (ANACARDIUM OCCIDENTALE), PEKANNÜSSE K. KOCH], PARANÜSSE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTAZIEN (PISTACIA VERA), MACADAMIA ODER QUEENSLANDNÜSSE (MACADAMIA TERNIFOLIA)

9. SELLENERIE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

10. SENF UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

11. SESAMSAMEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10 MG/KG ODER 10 MG/L BEZOGEN AUF DEN GESAMTGEHALT AN SO₂ DER PRODUKTE

13. LUPINEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

14. WEICHTIERE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

VORSPEISEN

- *Roher Thunfisch, Ceviche, Kapuzinerkresseöl und Radieschen € 24
3 - 6
- *Glasierte Cavasso-Zwiebel mit Bratensoße, Honig, Beurre Blanc-Soße, Senfkörnern und Schnittlauch € 14
7 - 10
- *Hühnerflügel-Ragout, Hühnerleber, Sardellen und Kartoffel-Mousse € 16
4 - 7
- *Meeräsche, frisches und saures Gemüse, Rote Bete „Carpione“ € 18
4 - 9
- *Mit Aal gefüllte Wachtel, Kräuterbutter, Wintersalat € 20
3 - 4 - 7 - 10

NUDELN und REISGERICHTE

- *Risotto mit dem Besten aus unserem Meer € 30
Min. 2 Personen
2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 14
- *Hirsch-Ravioli, Polenta-Mousse, Glühweinreduktion und Gialletti-Pilze € 20
1 - 3 - 7 - 9
- *Grüne Tagliolini, Meeresschnecken Ragout und Verjus Bernaise € 24
1 Weizen - 3 - 4 - 7 - 9 - 14
- *Kartoffelbällchen mit Cuc di Mont Käse, Varhackara Ragout € 18
1 - 3 - 7 - 9
- *Lasagna mit unserem heimischen Radicchio, Pastorut-Käsefondue, Nüssen € 18
1 - 3 - 7 - 8 Nüsse

HAUPTGERICHTE

- *Perlhuhnbrust mit Kastanien, gegrillte chinesische Distel € 20
3 - 7 - 9
- *Hirschkotelett, Salmi-Sauce, grüner Apfelsalat, Knollensellerie Püree € 33
9 - 10
- *Schattenfischfilet, Kohl aus Collina, Umami-Sauce € 32
4 - 6 - 7 - 10
- Iberische Schweinelende und Rüben € 26
6
- *Steinbuttfilet, Kräuterbeurre blanc mit Forellenrogen, Rosa Isontina € 30
4 - 7 - 9



Um die Qualität unseres Personals zu fördern und zu honorieren,

EIN KLEINER ZUSCHLAG IN HÖHE VON 5%
WIRD ZWISCHEN
KELLNER UND KÖCHE AUFGETEILT

wenn Sie einen anderen Prozentsatz hinterlassen
möchten, informieren Sie bitte das Personal, bevor Sie
die Rechnung ausstellen

Familie Marini