

Il Sommelier propone

	10 cl	75cl
Vino Bianco		
Broy 2025 – Collio doc – Eugenio Collavini, Friuli-Venezia Giulia <i>Friulano, Chardonnay, Sauvignon blanc</i>	17	104
Vino Rosato		
Centovie rosato 2024 – Terre d'Abruzzo rosato igt – Umani Ronchi, Abruzzo <i>Montepulciano</i>	10	56
Vino Rosso		
Guidalberto 2023 Toscana igt – Tenuta San Guido, Toscana <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	18	96

I suggerimenti dello Chef

	Antipasto Porzione	Intera Porzione
Zuppa di marroni ^v Marronisuppe <i>Chestnut soup</i>		16
Crema di zucca ^v Kürbiscrèmesuppe <i>Pumpkin cream soup</i>		17
Insalata autunnale con prosciutto di cinghiale e gallinacci Herbstsalat mit Wildschweinschinken und Eierschwämmli <i>Autumn salad with wild boar ham and chanterelles</i>		23
Carpaccio di ricciola con tartufo nero stagionale Bernsteinmakrelen-Carpaccio mit saisonalem schwarzem Trüffel <i>Amberjack carpaccio with seasonal black truffle</i>	28	38
Medaglioni di capriolo ai gallinacci con gnocchi al burro Rehmedaillons mit Eierschwämmli und Buttergnocchi <i>Venison medallions with chanterelles and butter gnocchi</i>		52
Paccheri al ragù di cinghiale Paccheri mit Wildschweinragout <i>Paccheri with wild boar ragout</i>	32	38
Ossobuco di vitello con gremolata di verdure e risotto allo zafferano Kalbshaxe mit Gemüse-Gremolata und Safranrisotto <i>Veal shank with vegetable gremolata and saffron risotto</i>		46
Coda d'astice e gamberoni alla griglia su letto di insalata fresca con patate Grillierter Hummerschwanz und Riesencrevetten auf frischem Salatbett mit Kartoffeln <i>Grilled lobster tail and king prawns with fresh salad and potatoes</i>		69