

MENÙ INVERNALI

ANTIPASTI

Vellutata di barbabietola rossa con mascarpone e semi di girasole tostati^v	15
Randensuppe mit Mascarpone und gerösteten Sonnenblumenkernen	
Polenta grigliata con crema di formaggio e funghi misti saltati^v	22
Grillierte Polenta mit Käsecrème und sautierten Pilzen	
Carpaccio di barbabietola rossa e bianca con vinaigrette all'arancia e formaggio di capra^{v/g}	19
Rotes und weisses Randencarpaccio mit Orangen-Vinaigrette und Ziegenkäse	

PASTE E RISOTTI

Ravioli ai carciofi con crema di formaggio e carciofi fritti^v	30
Ravioli gefüllt mit Artischocken an Käsecrème und frittierten Artischocken	
Orecchiette con crema di broccoli e pangrattato croccante al limone^{v+}	27
Orecchiette an Brokkolicrème mit knusprigem Paniermehl und Zitrone	

CARNE

Brasato di manzo con la sua salsa, servito con polenta	39
Rindsschmorbraten mit Jus, serviert mit Polenta	
Filetto di merluzzo all'acqua pazza con pomodorini semicchi e patate al forno^{g/l}	42
Kabeljaufilet an aromatisiertem Fischeud mit halbgetrockneten Tomaten und Ofenkartoffeln	

v	vegetarisch
v+	vegan
l	laktosefrei
g	glutenfrei