

I Primi Piatti

Pasta e fagioli	€	10 ,00
Bohnencremesuppe mit Nudeln - Creamed bean soup with pasta		
Gnocchi di patate della Val di Gresta con salsa al pomodoro	€	10 ,00
Kartoffelklößchen mit Tomatensosse - Potato dumplings with tomato sauce		
Tortelli ripieni di Seirass del Fen	€	13 ,00
Tortelli gefüllt mit Seirass del Fen (Käse)		
Tortelli with Seirass del Fen (Cheese)		
Tagliatelle del giorno	€	12 ,00
Tagliatelle des Tages - Tagliatelle of the day		
Spaghetti di Gragnano con acciughe di "Monterosso al mare"	€	13 ,00
Spaghetti aus Gragnano mit Sardellen aus "Monterosso al mare"		
Spaghetti from Gragnano with anchovies from "Monterosso al mare"		
Crema di verdura di stagione con crostini di pane	€	12 ,00
Gemüsecremesuppe mit Crostini		
Cream of vegetables with bread croutons		
Risotto del giorno	per 2 persone	a porzione
€	13 ,00	
Tagesrisotto - Today's risotto		

I Secondi Piatti

Baccalà alla vicentina con polenta di Marano	€	17 ,00
Stockfisch auf vicentinische Art mit Polenta		
Vicenza style salt code with polenta		
Merluzzo in padella su crema di patate e limone	€	15 ,00
Kabeljau auf Creme aus Kartoffeln und Zitronen		
Cod on a potatoes and lemon cream		
Stinco di maiale al forno con purea di patate "Vitelotte"	€	16 ,00
Schweinsaxe im Brathofen mit Kartoffelpüree - Oven cooked pork shank with potato puree		
Tagliata di manzo con olio al rosmarino e patate arrosto	€	17 ,00
Geschnetzeltes Rind mit Rosmarin und Gebackenenkartoffeln		
Thin-sliced beef with rosemary served with roast potatoes		
Pastisada de caval con polenta di Marano	€	17 ,00
Pferdeschmorbraten mit polenta - Braised horse with polenta		
Cosciotto d'agnello al forno con "castraure" di Sant'Erasmo	€	17 ,00
Gebackenen Lammkeule mit Artischocken aus Sant'Erasmo		
Roasted leg of lamb with artichokes from Sant'Erasmo		
Frittata	€	10 ,00
Omelette		
Insalata mista	€	6 ,00
Gemichte Salate - Mixed Salad		
Misticanza di erbe aromatiche	€	7 ,00
Gewürzkräutersalat - Salad of aromatic herbs		
Verdure cotte di stagione	€	7 ,00
Gemüse der Saison - Vegetables in season		

I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€ 14 ,00
Prosciutto crudo toscano	€ 12 ,00
Prosciutto crudo della Val d'Ossola	€ 14 ,00
Prosciutto crudo veneto	€ 11 ,00
Prosciutto crudo San Daniele	€ 14 ,00
Prosciutto crudo di cinta senese	€ 20 ,00
Prosciutto toscano in bigoncia	€ 12 ,00
Prosciutto cotto di Parma	€ 12 ,00
Prosciutta Castelnovese	€ 18 ,00
Speck dell'Alto Adige	€ 12 ,00
Culaccia	€ 16 ,00
Culatello di Zibello	€ 20 ,00
Spalla di San Secondo	€ 17 ,00
Coppa piacentina	€ 12 ,00
Bresaola naturale della Val Chiavenna	€ 12 ,00
Pancetta nostrana	€ 9 ,00
Porchetta romana	€ 12 ,00
Lardo di Colonnata	€ 10 ,00
Lardo della Lessinia di nostra selezione	€ 10 ,00

Salame Felino	€ 16 ,00
Salame della Lessinia di nostra selezione	€ 13 ,00
Salame toscano di cinta senese	€ 15 ,00
Finocchiona toscana	€ 11 ,00
Finocchiona di cinta senese	€ 16 ,00
Mortadella con pistacchi	€ 9 ,00
Guanciale Toscano di cinta senese	€ 14 ,00
Guanciale	€ 10 ,00

I Formaggi

Piatto di formaggi freschi	€ 15 ,00
Piatto di formaggi dal sapore neutro e dolce	€ 15 ,00
Piatto di formaggi dal sapore pronunciato	€ 15 ,00
Piatto di formaggio dal sapore forte	€ 15 ,00
Piatto di formaggi erborinati	€ 16 ,00
Grande degustazione di formaggi	€ 40 ,00

I formaggi sono serviti con miele, marmellata e mostarda

I Dolci

Millefoglie € 8,00
Blätterteigkuchen
Millefeuille

Torta al cioccolato fondente "Amedei" con salsa
di arance € 8,00
Schmelzschockoladenkuchen mit Orangensosse
Dark chocolate tarte with orange sauce

Tiramisù € 8,00
Tiramisù
Tiramisù

Torta di mele caramellate con salsa vaniglia
e gelato alla crema *(tempo di preparazione: 10 min)* € 8,00
Apfelkuchen mit Vanille Soße und Creme Eis *(Vorbereitungszeit: 10 Minuten)*
Apple tarte with vanilla sauce and cream eis cream *(preparation time: 10 minutes)*

Le nostre torte: € 8,00
Unsere Torten - Our cakes
- Torta di ricotta con gelato alla cannella
- Torta di cioccolato bianco e liquirizia
- Zuccotto con frutta secca, canditi e cioccolato in scaglie

Sorbetto di frutta con fragole fresche € 10,00
Obst Sorbett mit Erdbeeren
Fruit sorbett with strawberries

Gelato alla crema o al gianduia € 8,00
Nußcreme Eis oder Gianduja Eis
Hazelnut ice cream or gianduja ice cream

Acqua minerale lt 0,75 € 3,00
Coca Cola lt 0,33 € 3,00
Succo di Frutta Alain Milliat lt 0,33 € 6,00
Caffè € 3,00