



Antipasti

<i>Caprese</i> Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum	€	14,50
<i>Mar Cantábrico</i> Sardellen mit Burrata D'andria und Briochebrot	€	15,00
<i>Salmones nach Art des Hauses</i> geräuchertem Lachs im Kirschholz mit marinierte Rote Beete geröstete Zwiebeln, Orangen-Estragon-und Joghurtsauce	€	15,00
<i>Al generale</i> Bismarkspargel mit Eier und Grana Padano	€	15,00
<i>Uova al tegamino</i> Spiegeleier, und mit frischem, schwarzem Trüffel	€	15,00
<i>Tartar di manzo</i> Salat aus weißem Sellerie mit Pioppinipilze, Spargel und mit frischen, schwarzen Trüffeln	€	18,50

Pinza Veneta

<i>Vittorio Veneto</i> mit Kirschtomaten, Stracciatella di Bufala, Origano, Basilikum und Olivenöl	€	14,00
<i>Treviso</i> mit Bresaola, Rucolasalat und Parmesan		
<i>Jesolo</i> mit Lachs, Radicchio, Büffelmozzarella und Pinienkerne		
<i>Belluno</i> mit San Daniele Schinken, Fontina-Käse, Artischocken und getrocknete Tomaten		



Zuppe

Vellutata di Zucca

Kürbiscremesuppe mit Sahne und Curry

€ 7,50

Zuppa alla Pavese

pochierte Eier mit schwarzem, frischem Trüffel
Fleischbrühe, Brot und Parmigiano

€ 9,50

Insalate

Misticanza di insalatine

gemischter Salat der Saison

€ 6,00

Insalata mista

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais

€ 8,00

Nizzarda

Blattsalat mit Thunfisch, Eier, Tomaten, Kartoffeln
rote Paprika, grüne Bohnen, schwarze Oliven

€ 13,50

Insalata Cesare

Blattsalat mit gebratenem Hühnerfilet, Fontina Dop-Käse
Taggiasca-Oliven und Croutons (78AG)

€ 13,50





Primi

<i>Mezze maniche Carbonara</i> Mezze Maniche mit geräuchertem Speck, Eigelb und Pecorinokäse	€	14,00
<i>Lasagnette con rucola, patate, stracchino e gorgonzola</i> Lasagnette mit Rucola, Kartoffeln, Stracchinokäse und Gorgonzola	€	14,50
<i>Ravioli ripieni di ricotta e spinaci</i> Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, in Salbei-Butter	€	15,00
<i>Risotto al pomodoro giallo, burrata e semi di sedano</i> Reis mit gelben Tomaten, Burrata und Selleriesamen	€	18,00
<i>Spaghetti al tartufo nero fresco</i> Spaghetti mit frischem, schwarzem Trüffel, in Alpenbutter und Parmigiano Reggiano (36 Monate gereift)	€	19,50
<i>Linguine al nero di seppia e ragù di scampi</i> Linguine mit Tintenfischtinte, Garnelenragou und Mandeln	€	22,00
<i>Spaghettoni agli asparagi e gambero rosso</i> Spaghetti mit Spargel, rote Garnelen und Mandeln	€	24,00



Carne & Pesce

<i>Pescato del giorno</i>	€	20,00
Fisch des Tages in Likörwein geschwenkt, mit grüner Apfel Kandierte Zitrusfrüchte und gelbe Rübe		
<i>Baccalà di morro iberico</i>	€	23,00
Kabeljau im eigenen Fett gegart, mit Piennolo-Tomaten und neue Kartoffeln		
<i>Filetto di fassone piemontese</i>	€	26,00
Gratiniertes Rinderfilet mit Kräutern und Parmesan und knuspriges Gemüse in Butter		
<i>Passeggiata estiva nel bosco</i>	€	28,00
Hirsch Tataki mit herzhaftem Steinpilzgebäck, knuspriges Olivenbrot und Joghurt-Mayonnaise		
<i>Filetto di cinta cenese</i>	€	30,00
Schweinefilet mit Safran, Kürbis, Süß-saure Zwiebel und schwarzer Trüffel		

Contorni

<i>Verdurine croccanti al burro</i>	€	5,00
Knuspriges Gemüse in Butter		
<i>Patate novelle al forno</i>	€	5,00
Gebackene neue Kartoffeln		



Dolci

<i>Tiramisu Osteria</i> Tiramisu nach Art des Hauses (8AG)	€ 6,00
<i>Panna cotta</i> mit mousse und StreuBeIn (8G)	€ 7,00
<i>Crème Brulée</i> mit Kürbiskernextrakt	€ 7,00
<i>Tartufo al pistacchio</i> Pistazien und weißes Schokoeis gefüllt mit Schoko-Sauce (8GH)	€ 7,50
<i>Tartufo al cioccolato</i> Schoko- und Haselnusseis gefüllt mit Nougat-Sauce (8GH)	€ 7,50
<i>Insalatina ai frutti di bosco</i> Waldfrüchte mit Zabaione aus Passionsfrucht und Limoncello	€ 10,00
<i>Käseteller</i> (8G)	€ 8,50
<i>Probieren Sie zum Dessert unseren eleganten süßen Dessertwein</i> Refrontolo Passito Colli di Conegliano 2013	0,1l € 7,90

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

DEKLARATIONSPFLICHTIGEZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeug.)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst