

Un viaggio in Italia

Vi proponiamo alcuni dei piatti regionali più tipici della cucina italiana, ed inoltre vi racconteremo giorno per giorno le proposte dei nostri Chef.

We offer you some of the most typical regional dishes of Italian cuisine, and we will also advise the daily chef's specials.

Hier präsentieren wir Ihnen einige der regionalen Klassiker der italienischen Küche. Außerdem empfehlen wir Ihnen täglich eine besondere Leckerei unserer Köche.

Per iniziare – 11

DAL LAGO DI GARDA

Polpette di pesce di lago

Lake fish "meatballs" - Seefisch-Frikadellen

DAL PIEMONTE

Vitello tonnato

Vitello tonnato (veal with tuna sauce)

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

DAL SUD ITALIA

Cozze alla marinara

Moules marinière - Miesmuscheln alla Marinara

DALLA SICILIA

Millefoglie di melanzane con pomodoro fresco e code di gamberi

Eggplant millefeuille with fresh tomatoes and shrimp tails

Mille-feuille von der Aubergine mit frischen Tomaten und Garnelen

La pasta – 13

DALL'EMILIA ROMAGNA

Le nostre lasagne

Our lasagna - Unsere Lasagnen

DA TUTTI I MARI ITALIANI

Spaghetti alle vongole veraci e zest di limone

Spaghetti with clams and lemon zest

Spaghetti mit Venusmuscheln und Zitronenzesten

DA NAPOLI

Maccheroni alla puttanesca

Maccherone alla puttanesca (tomato, olives and capers)

Maccheroni alla Puttanesca (Tomaten, Oliven und Kapern)

DAL CENTRO ITALIA

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara - Spaghetti alla Carbonara

Pesci e carni – 21

DA VENEZIA

Fritto misto di pesce dell'Adriatico

The great adriatic mixed fish fry - Grosser Fritto Misto vom Adriaflisch

DALLA LIGURIA

Branzino in guazzetto

Sea bass in sauce - Geschmorter Wolfsbarsch

DA ROMA

Agnello allo scottadito

Lamb lollipops - Gegrillte Lammrippchen

DA MILANO

Costoletta alla milanese

Milanese cutlet - Paniertes Kotelett

Le cose dolci – 8

Tiramisù

Crêpe calda con gelato

Warm crepes with ice cream - Warmer Crêpe mit Eis

Torta al cioccolato senza farina

Flour free chocolate cake - Schokotorte ohne Mehl

Semifreddo alla frutta

Fruit semifreddo - Fruchthalbgefrorenes

Snack

Pizza - 10

Insalata nizzarda - 10

Nicoise salad - Nizza-Salat

Insalata caprese - 10

Caprese salad - Caprese Salat

Insalata mista - 7

Mixed salad - Gemischter Salat

Maxi-toast farcito - 7

Grilled maxi ham and cheese sandwich with filling

Maxi-Toast Schinken-Käse mit Füllung

Patatine fritte - 7

French fries - Pommes Frites

Drink

	0,10 cl	0,25 cl	0,75 cl
Lugana Cà dei Frati	5,40	8,80	24
Soave Pieropan	5,40	8,80	24
Bardolino Classico Masi	4,30	7,50	21
Valpolicella Classico Masi	4,80	8	23,50
Amarone Classico Vaona	12	18	48
Prosecco Nino Franco	5,50	9	26
Franciacorta Brut Contadi Castaldi	7	12	35

Weizen Benedictiner 5,50 (0,50 cl)

Bottiglia - bottle - flasche

Birra Moretti 3,90 (0,20 cl) 5,4 (0,40 cl)

alla spina - draught beer - vom Fass

Surgiva 2,90 (0,50 cl) 4,30 (0,75 cl)

Acqua - Water - Wasser

Oltre alla carta vini e lista bar

Additionally to the bar & wine list

Zusätzlich zur Wein- und Getränkekarte

Allergeni - Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In base alla disponibilità del mercato, per alcune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

Allergens - For information about the presence of substances or products that might cause allergies or intolerance, please ask our staff.

Depending on availability, some ingredients might be frozen fresh from the origin or flash frozen on site.

Allergene - Informationen über das Vorhandensein von Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind beim zuständigen Personal erhältlich.

Je nach Marktverfügbarkeit können für einige Gerichte frische oder gefrorene Zutaten verwendet werden.