
Un viaggio in Italia

Vi proponiamo alcuni dei piatti regionali più tipici della cucina italiana;
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 – 13

DAL PIEMONTE

Vitello tonnato con capperi
Cold braised veal with tuna sauce and capers
Geschmortes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce und Kapern

DAL SUD ITALIA

Cozze alla marinara
Moules marinière
Miesmuscheln alla Marinara

DALLA PUGLIA

Millefoglie di melanzane
con pomodoro fresco e code di gamberi
Aubergine's mille-feuille
with fresh tomatoes and shrimp tails
Mille-feuille von Aubergine
mit frischen Tomaten und Garnelen

DA MALCESINE

Carpaccio di salmerino alpino
Carpaccio of Arctic char
Carpaccio vom Seesaibling

La pasta e... – 16

DALL'EMILIA ROMAGNA

Le nostre lasagne

Our lasagna

Unsere Lasagnen

DA TUTTI I MARI ITALIANI

Spaghettoni alle vongole veraci

Spaghettoni with clams

Spaghettoni mit Teppichmuscheln

DA PALERMO

Maccheroncini alla Norma

Maccheroncini with Tomato sauce, aubergine,
smoked ricotta and basil

Maccheroncini mit Tomatensauce, Aubergine,
geräuchertem Ricotta Käse und Basilikum

DA AMATRICE

Fusilloni all'amatriciana

Fusilloni with tomato sauce, onion,
jowl bacon and Pecorino cheese

Fusilloni mit Tomatensauce, Zwiebeln,
Schweinebacke Speck und Pecorino Käse

DA BARI

Spaghettoni con pomodoro fresco e burrata affumicata

Spaghettoni with fresh tomatoes and smoked Burrata cheese

Spaghettoni mit frischen Tomaten und geräuchertem Burrata Käse

Pesci e carni – 25

DAL LAGO DI GARDA

Trota salmonata al forno
Baked salmon trout
Lachsforelle aus dem Ofen

DALLE DOLOMITI

Guancia di manzo brasata
Stewed beef cheeks
Geschmorte Rindswangen

DA AMALFI

Tentacoli di polpo alla plancia
Grilled octopus
Gegrillter Oktopus

DAL MONTE BALDO

Tagliata di manzo al burro tartufato
Sliced beef with truffle butter
Aufgeschnittenes Rindsteak mit Trüffelbutter

DA ROMA

Saltimbocca alla romana
Cutlet of veal with ham and sage
Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

I classici – 16

Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle with meat ragout
Tagliatelle mit Fleischragout

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Penne all'arrabbiata
Penne in hot spicy tomato sauce
Penne mit scharfer Tomatensauce,
Knoblauch und Chili

Dall' orto e...

Solo pomodori e cipolla – 9
Tomatoes and onion mix
Tomaten und Zwiebeln

Insalata caprese – 11

Insalata mista – 9
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate fritte – 9
French fries
Pommes frites

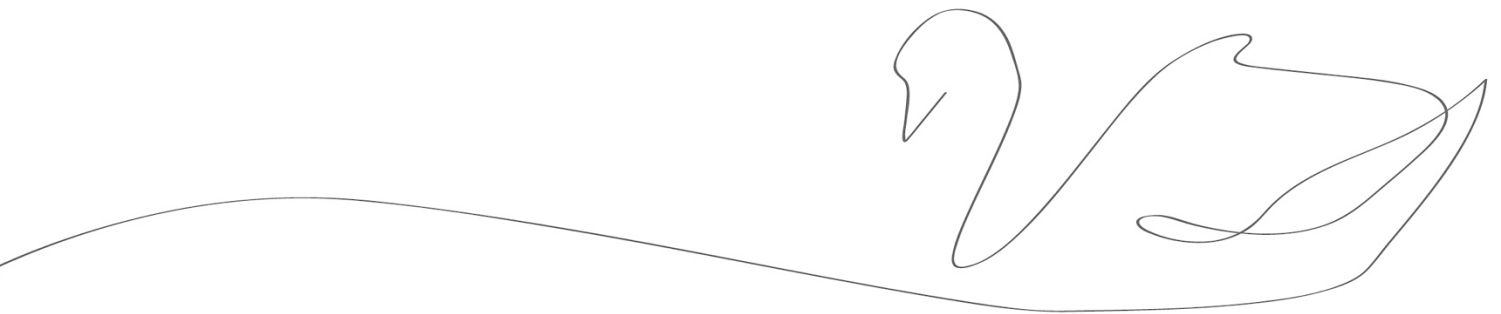
Le cose dolci – 10

Tiramisù

Crêpe calda con gelato e frutta
Warm crêpe with ice cream and fruit
Warmer Crêpe mit Eis und Obst

Tortino caldo al cioccolato
Warm chocolate cup cake
Warmes Schokotörtchen

Spugna al limone, fragole,
bavarese al cioccolato bianco
Lemon sponge cake, strawberries,
white chocolate Bavarian cream
Zitronenküchlein, Erdbeeren,
Bayrische Creme mit weißer Schokolade



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.