

INSALATE



- ✓ INSALATA MISTA DI STAGIONE 9,-
GEMISCHTER SALAT NACH SAISON
- ✓ INSALATA VERDE 7,-
GRÜNER SALAT

CONDIMENTO A SCELTA: DRESSING DELLA CASA O DRESSING AGLI AGRUMI
MIT SALATSAUCE NACH WAHL: HAUSDRESSING ODER ZITRUSFRUCHTDRESSING

- ✓ INSALATA GUSTOSA "INVERNALE" MARINATA CON DRESSING AGLI AGRUMI 17,-/21,-
FOGLIE DI INSALATA, MOZZARELLA DI BUFALA "CAMPANA"
MISTICANZE INVERNALI, SCAGLIE DI GRANA & CHAMPIGNONS FRESCI
- A SCELTA:**
- CON GAMBERONI 23,-/29,-
 - CON STRISCE DI FILETTO DI MANZO 23,-/29,-
- WINTERLICHER GUSTOSASALAT MIT BLATTSALATEN, BÜFFELMOZZARELLA, WINTERLICHE VARIATIONEN, PARMESANSPLITTER & FRISCHEN CHAMPIGNONS MARINIERT MIT HAUSGEMACHTEM WALDBEEREN-DRESSING WAHLWEISE MIT RIESENGARNELEN ODER RINDSFILETSTREIFEN*

ANTIPASTI & ZUPPE

- CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO 17,-/25,-
INSALATINA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI GRANA MARINATA AL PESTO
PANE CARASAU ALL'AGLIO
CARPACCIO VOM RINDSFILET, MIT PESTO MARINIERT RUCOLA-SALAT, & PARMESANSPLITTER, KNOBLAUCH PANE CARASAU
- ✓ POLIPO TIEPIDO CROCANTE SU GIARDINETTO DI ASPARAGI VERDI 19,-
PULPO KROKANT LAUWARM SERVIERT AUF GRÜNEM SPARGEL-GARTEN
- ✓ BURRATA DI BUFALA "CAMPANA" SU SPECCHIO DI POMODORI DATTERINI GIALLI 17,-
BURRATA MOZZARELLA "CAMPANA" MIT SAHNIGEM KERN AUF GELBEN DATTEL-TOMATEN-SPIEGEL
- VARIAZIONE DI SALUMI MISTI TICINESI & SOTTACETI 13,-/19,-
GEMISCHTE TESSINER AUFSCHNITTE & EINGELEGTES GEMÜSE
- PIATTO DI PROSCIUTTO CRUDO DI CULATELLO EMILIANO STAGIONATO 24 MESI 13,-
24 MONATIGER GEREIFTER CULATELLO EMILIANO ROHSCHINKEN
- SALAMETTO TICINESE 7,-
TESSINER SALAMI
- ✓ ZUPPA DEL GIORNO -PREZZO DEL GIORNO-
TAGESSUPPE -TAGESPREIS-

CON I NOSTRI ANTIPASTI VI PROPONIAMO...
WIR EMPFEHLEN PASSEND ZU UNSEREN VORSPEISEN...

- ✓ LA PIZZA STUZZICO/PIZZA BROT 9,-
- ✓ LA PIZZA STUZZICO CON POMODORINI CILIEGINI & SCAGLIE DI GRANA 11,-
- LA PIZZA STUZZICO CON PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, 15,-
STRACCETTI DI BUFALA CAMPANA & POMODORINI CILIEGINI

✓ PIATTI VEGETARIANI O VEGETARIANI IN PREPARAZIONE- ✓ DIESE SPEISEN KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN

PASTA & RISOTTO



RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA, RADICCHIO & SPECK CON SALSA ALLO ZAFFERANO <i>MIT RIKOTTA, CHICOREE & SPECK GEFÜLLTE RAVIOLIS AN SAFRANSAUCE</i>	15,-/21,-
✓ SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA DI ASPARAGI VERDI <i>SPAGHETTIS MIT FRISCHEN GRÜNEN SPARGEL</i>	17,-/23,-
✓ ORECCHIETTE CON FRIARELLI NAPOLETANI, NDUJA CALABRESE PICANTE & SALSICCIA TICINESE <i>ORECCHIETTE PASTA AN BROKKOLI AUS NEAPEL, PIKKANTER NDUJA-SALAMI-PASTE AUS CALABRIEN & TESSINER WURST</i>	15,-/21,-
✓ GNOCCHI VERDI FATTI IN CASA MANTECATI ALLA FONDUTA DI BETTELMATT <i>HAUSGEMACHTE GRÜNE GNOCCHIS IN BETTELMATT-KÄSE FONDUE GEWENDET</i>	17,-/23,-
✓ RISOTTO FLAMBÈ ALLO ZAFFERANO & GAMBERONI MANTECATO & FLAMBATO CON GRAPPA DELLA CASA DI UVA AMERICANA IN FORMA DI FORMAGGIO STAGIONATO "FRIULANO" <i>SAFRAN RISOTTO & RIESENGARNELEN IN DER KÄSEFORM SERVIERT & FLAMBIERT MIT AMERICANO HAUSGRAPPA</i>	29,-

CARNE & PESCE

PROPOSTA DEL GIORNO <i>TAGESEMPFEHLUNG</i>	-PREZZO DEL GIORNO- -TAGESPREIS-
FILETTO DI MANZO (200GR) IN MANTELLO DI SPECK TIROLESE SU MORBIDO PURÉ DI PATATE AFFUMICATO CON LEGNO DI QUERCIA & ASPARAGI VERDI <i>GRILIERTES ROSA GEBRATENES RINDSFILET 200GR IM SÜD-TIROLER SPECKMANTEL MIT EICHE GERÄUCHERTEM KARTOFFELPÜREE & GRÜNEN SPARGELN</i>	42,-
CON SUPPLEMENTO DI SCALOPPA DI FOIE GRAS ALLA "ROSSINI" <i>WAHLWEISE MIT SCHNITTE VON DER GÄNZESTOPFLEBER ALLA "ROSSINI"</i>	7,-
PAILLARD DI VITELLO SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI CHERRY, OLIVE TAGGIASCHE, BUFALA & PATATE AL ROSMARINO <i>KALBSPAILLARD AUF RUCOLABETT, KIRSCH-TOMATEN, TAGGIASCA OLIVEN BÜFFELMOZZARELLA & ROSMARINKARTOFFELN</i>	37,-
GUANCE DI VITELLO COTTE A BASSA TEMPERATURA CON RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA, RADICCHIO & SPECK <i>MIT RIKOTTA, CHICOREE & SPECK GEFÜLLTE RAVIOLIS</i>	35,-
CHATEAUBRIAND PER 2 PERSONE (CA. 40 MIN.) CUORE DEL FILETTO DI MANZO 600GR AI FERRI, SALSA BERNAISE CON VERDURA & PATATE AL ROSMARINO <i>HERZSTÜCK VOM RINDSFILET 600GR VOM GRILL FÜR 2 PERSONEN (CA. 40 MIN.) SAUCE BERNAISE MIT GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN</i>	55,-P.P.

PESCE DEL GIORNO <i>TAGESFISCH</i>	-PREZZO DEL GIORNO- -TAGESPREIS-
---------------------------------------	-------------------------------------

DESSERT

SPUMA AL LIMONE & FRUTTI DI BOSCO <i>ESPUMA VON DER ZITRONE & WALDBEEREN</i>	11,-
MEZZA SFERA DI CIOCCOLATO RIPIENA DI SEMIFREDDO AL CAFFÈ <i>HALBER SCHOKOLADENBALL GEFÜLLT MIT HALBGEFRORENES VOM KAFFEE</i>	13,-
ZABAIONE "OSTERIA STYLE"	13,-
LA NOSTRA VARIAZIONE DI FORMAGGIO <i>UNSERE KÄSEVARIATION</i>	13,-

✓ PIATTI VEGETARIANI O VEGETARIANI IN PREPARAZIONE: ✓ DIESE SPEISEN KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN