

Aperitivo

LAMBRUSCO Falistra Rosé, Podere il Salicetto Unfiltriert mostige Saftigkeit herbe Frische	12
2020 TRENTODOC Piancastello Riserva Famile Endrizzi Trentino Pinot Noir & Chardonnay 36 Monate auf der Hefe Alpen-Schampus	13
LANA Sprizz – Die Alternative! Hausgemachter Bergamotte-Likör Mandarinenlimonata Zitrone Trentodoc	15
Amaro NONINO-Tonic Heller kräutriger Amaro aus dem Hause NONINO Tonic von Polara Limette	15
Negroni Spagliato Cinzano Campari Orangenschale Trentodoc- die leichte Variante als Aperitif	15
Martini Floreale, alkoholfrei Tonic Water Limette	10

LA SERA- ein Abendessen in 6 Gängen

Antipasti

Mozzarella di Bufala | Zucchini e albicocce | Bärlauch | Pinoli
Mozzarella cheese from Naples | courgette & apricot | wild garlic | pine nuts

Salmone Crudo LABEL ROUGE | Fenchel | Birne | Taggiasca-Olive | Cashew
Raw marinated salmon LABEL ROUGE | fennel | pear | taggiasca olives | cashew

Primi

Fregola Sarda | Sellerie | Vongole & Calamaro | Tomate
Sardinian pasta stew | vongole & squid | tomato | fresh oregano

Ravioli di Ricotta di Pecora | Blattspinat | Ricotta salata | Pflaume
Ravioli di Ricotta di Pecora | spinach | salted ricotta cheese | plum chutney

Secondo

-Pesce di San Pietro -

Atlantik- St.Pierre | grüne Erbse & Morcheln | Kartoffel | Oregano
Filet of John Dorie | green peas & fresh morels | potato | origano

Dolce

Agrumi Siciliani | Zitrussfrüchte | Mandel | Chiacchiere | Basilikum
Sicilian citrus fruits | almond | deep fried pastry | basil

89,- / Person

Antipasti & Snacks	Euro incl. MwSt.
Arancini mit Salsiccia Provolone Peperonata Chili-Majo Deep-fried rice balls with salsiccia provolone cheese grilled pepper chili- majonaise	12
Mozzarella di Bufala Zucchini e albicocce Bärlauch Pinoli Mozzarella cheese from Naples courgette & apricot wild garlic pine nuts	18
Brioche panino Bresaola Caprino Nduja Cicchoria cimata Cipollini Toasted brioche panino sea bass & & bresaola dandelion	21
Camone Tomaten-Salat Mango Staudensellerie Selleriecreme Salad of sicilian Camone-Tomato & mango celeriac celery	17
Salmone Crudo LABEL ROUGE Fenchel Birne Taggiasca-Olive Cashew Raw marinated LABEL ROUGE Salmon fennel pear taggiasca olives cashew	19
 Primi	
Spaghettone “Kathi” con le Sarde Sardelle junger Knoblauch Zitrone Fresh spaghettone anchovis young garlic bread crumbs lemon	16 26
Ravioli di Ricotta di Pecora Blatt-Spinat Walnuss Pflaume Ricotta Salata Ravioli di Ricotta di Pecora spinach plum chutney salted ricotta cheese	17 27
Tagliatelle Fresche Morcheln Petersilie Parmiggiano Reggiano Homemade Pappardelle Pastafresh morrels parmiggiano cheese parsley	22 32
Fregola Sarda Stangen-Sellerie Vongole & Calamaro Tomate Fregola Sarda vongole & squid celeriac tomato	18 28
 Secondi	
- Pesce di San Pietro – Filet vom Atlantik-St. Pierre grüne Erbse & Morcheln Kartoffel Oregano Filet of atlantic John Dorie fish green peas & fresh morels potato origano	46
- IKEJIME Branzino alla griglia - Filet vom Ikejime Wolsfbarsch Fave Gambero Rosso Pomodori Secchi Ikejime Seabass filet green bean seeds capers red pepper basil	47
-Carciofi é Piselli - Gegrillte Artischockenherzen grüne Erbse Pecorino Orange panfried artichokes green peas pecorino cheese orange	38
-Pollo Fino alla griglia - Kross gegrilltes KIKOK Huhn Austernpilze Radicchio & Apfel grilled boneless KIKOK-chicken oyster mushrooms radicchio tardive & apple	39
 Dolce	
Agrumi Siciliani Mandorla Basilikum Chiacchiere citrus fruits from sicily almond basil chiacchiere	12
Gelato dell giorno ice-cream of the day	7
Affogato all caffè – Espresso, Kaffeelikör & Rahm-Eis Homemade ice-cream, served in espresso and coffee-liquor	7
Auswahl von italienischem Käse Frucht-Chutney Italian cheese platter fruit chutney	15