

Tages Menü

14. September bis 18. September 2026

Montag bis Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr

Menu 1 inklusive Salat oder Tagessuppe	24
Buchweizen-Blecs mit Butter, Salbei und gereiftem Montasio Käse	
Menu 2 inklusive Salat oder Tagessuppe	28
Maispoulardenbrust mit frischen Kräutern und Peperoncino, Bratkartoffeln und Gemüse	
Ravioloni di ricotta di bufala e foglie di spinaci al burro e salvia Ravioloni mit Büffelricotta und Spinatblättern in Butter und Salbei Buffalo ricotta and spinach leaf ravioli with butter and sage	Vegi 32
Tagliatelle all'uovo con tartufo nero estivo Tagliatelle mit schwarzem Sommertrüffel Tagliatelle with summer black truffle	Vegi 36
Bocconcini di filetto di manzo con porcini trifolati, salsa al vino rosso risotto allo zafferano e verdure Rindsfiletwürfel mit Steinpilzen, Rotweinjus , Safran Risotto und Gemüse Beef fillet bites with porcini mushrooms, red wine jus saffron risotto and vegetables	48
Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino, risotto al limone e verdure Crevetten mit Knoblauch, Öl und Chilli, Zitronen Risotto und Gemüse Prawns in garlic, oil and chilli, lemon risotto and vegetables	46
Orata reale intera grigliata sulla griglia, con erbe fresche patate al rosmarino e verdure Ganze Dorade Royal grilliert auf dem Holzkohlegrill mit frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und Gemüse Grilled whole sea bream on charcoal with fresh herbs rosemary potatoes and vegetables	pro Person 54 ab 2 Personen

I pesci interi vengono sfilettati direttamente al tavolo

Die ganzen Fische werden am Tisch filettiert

The whole fish will be filleted at the table

Wein des Monats: Vermentino Ambat

10cl

12

Buon Appetito

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Tages Menü

21. September bis 25. September 2026

Montag bis Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr

Menu 1 inklusive Salat oder Tagessuppe	24
Maccheroni “alla Norma” mit Tomatensauce, Auberginen und salziger Ricotta	
Menu 2 inklusive Salat oder Tagessuppe	28
Poulet Ragout mit Pilz-Rahmsauce, Reis und Gemüse	
Carpaccio di Manzo con rucola e scaglie di Grana Padano	28
Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Grana Padano Käse	
Beef carpaccio with rocket and grated Grana Padano cheese	
Ravioloni di ricotta di bufala e foglie di spinaci al burro e salvia	Vegi 32
Ravioloni mit Büffelricotta und Spinatblättern in Butter und Salbei	
Buffalo ricotta and spinach leaf ravioli with butter and sage	
Filetto di manzo alla brace con burro alle erbe, patate fritte e verdure	58
Rindsfilet (200 g) vom Holzkohlegrill mit hausgemachter Kräuterbutter	
Pommes frites und Gemüse	
Angus beef fillet Tenderloin char grilled with herb butter and french fries and vegetables	
Gamberoni all’aglio, olio e peperoncino, risotto al limone e verdure	46
Crevetten mit Knoblauch, Öl und Chilli, Zitronen Risotto und Gemüse	
Prawns in garlic, oil and chilli, lemon risotto and vegetables	
Orata reale intera grigliata sulla griglia, con erbe fresche patate al rosmarino e verdure	pro Person 54
Ganze Dorade Royal grilliert auf dem Holzkohlegrill mit frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	ab 2 Personen
Grilled whole sea bream on charcoal with fresh herbs rosemary potatoes and vegetables	

I pesci interi vengono sfilettati direttamente al tavolo

Die ganzen Fische werden am Tisch filettiert

The whole fish will be filleted at the table

Wein des Monats: Vermentino Ambat

10cl

12

Buon Appetito

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer