

SUMMERSPECIALS

<i>Crema di pomodoro con cipolle croccanti</i> ■■ Tomatencremesuppe mit Röstzwiebeln	7,50
<i>Roastbeef freddo all'inglese con salsa tartara</i> ■ Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar	10,00
<i>Mozzarella di bufala DOP con datterini, fleur de sel e pesto al basilico</i> Büffelmozzarella mit Datteltomaten, fleur de sel und Basilikumpesto ■■	10,00
<i>Vitello tonnato con capperi</i> ■ Vitello tonnato mit Kapern	10,00
<i>Tartar di scottona su insalata</i> ■ Faersentartar auf Salat	15,00
<i>Terrina di trota e salmone con salsa al rafano</i> ■ Terrine von Forelle und Lachs an Meerrettichcreme	10,00
<i>Calamarata con gamberetti, zucchini e pomodorini</i> Teigwaren mit Tomaten, Zucchini und Shrimps	10,00
<i>Triangoli farciti con ortiche con burro, salvia e pancetta</i> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Brennesseln an Butter, Salbei und Speck	10,00

Menu tipico degustazione

(min. per 2 persone)

Brisaola chiavennasca con mousse di caprino fresco

Tortelli di ricotta ed ortiche saltati con salvia e pancetta

***Filettini di maiale con salsa di spugnole fresche
e patate rosolate***

Semifreddo ai ribes con scaglie di cioccolato e salsa kiwi

Euro 30,00