

VORSPEISEN

Platte mit lokalen Wurstwaren mit Gnocco Fritto
(frittiertem Teig) und hausgemachter Giardiniera

20.00 (empfohlen für zwei Personen) (1)

Lila-Kohl-Flan, Käsefondue, knuspriger Guanciale (Bäckchenspeck)

12.50 (3)

Fleisch-Trio:

Black Angus, Entenbrustspeck,
Geräuchertes Scottona-Tartar mit Buchenholz

15.00

Lombardische Käseverkostung,
handwerklich hergestellte Marmeladen

(fünf Sorten je nach Verfügbarkeit)

16.00

Polenta-Trio

(Sardinen in Saor (süß-sauer), Steinpilze, Gorgonzola)

12.50 (0,1,7)

Garnelen ummantelt mit Bauchspeck und
Filoteig, auf knusprigem Kartoffelchip

15.00 (0,1,3,7)

Hecht nach Gardesana-Art mit Polenta

14.00 (0,7)

ERSTE GÄNGE

Maccheroncini mit Wildschweinragout (Salmi)

15.50 (0,1,3,7,9,12)

Tortelloni gefüllt mit Bresciana-Spießbraten,
geschwenkt in brauner Butter, Grana-Körner

15.00 (1,3,7)

Lasagne mit weißem Kaninchenragout

15.00 (0,1,3,7,8)

Pappardelle mit Steinpilzen, knusprige Kastanien

- Optional Stracciatella-Zugabe 2€

15.00 (0,1,3,7)

Risotto der Woche

(mindestens 2 Personen) 15.00 (7,12)

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Amaretto,
auf Käsecreme und Bagoss-Spänen

15.00 (0,1,3,7,8)

Quadratische Spaghetti mit Meeresfrüchte-Carbonara

(geräucherter Thunfisch und Schwertfisch) 16.50 (1,3,7)

Gnocchi aus Kartoffeln und Buchweizenmehl,
Pistaziencreme, Garnelen und Riesengarnelen,
Cacio e Pepe Creme

16.00 (0,1,3,7,8)

ZWEITE GÄNGE

Kaninchen gefüllt nach
Bresciana-Art mit Kartoffelpüree

17.50 (1,3,7)

Geschmorte Eselkeule (Stracotto di Asino) mit Polenta

18.00 (0,7,12)

Entenbrust CBT (Niedertemperatur gegart)
mit Orangen-Honig-Sauce, Kartoffelpüree

18.50 (0,7,12)

Schweinefilet CBT, Gorgonzolacreme
und knackigen Walnüssen

16.50 (7,8)

Gemischte Meeresfrüchte-Fritteuse

(Riesengarnelen, Calamari, Garnelenschwänze, Stint, Meerbarbe)

17.00 (0,1,2)

Gemischte See-Fritteuse

(Barsch, Forelle, Seesaibling, Ukelei, Döbel, Felchen)

16.00 (0,1)

Thunfisch-Tagliata in
Sesamsamenkruste, Kirschtomaten

18.00 (0,1,6,11)

Gratinierter Meeresfrüchte-Grill

(Riesengarnelen, Roter Thun, Wolfsbarsch, Lachs, Calamari)

25.00 (0,1,2,4)

Wolfsbarsch in Buchform in Kartoffelkruste

17.00

AUSWAHL AN FIORENTINA

1.4 kg, serviert mit Bratkartoffeln:

BLACK ANGUS:

Freilandhaltung, gelb-orangefarbenes Fett, kräftigerer Geschmack,
hohe Marmorierung, mindestens 30 Tage Reifung 9.00 €/100g

IRLAND:

Intensive und süße Auswahl, strohfarbenes Fett, 30 Monate
nicht-intensive Haltung, mittlere Marmorierung 8.00 €/100g

SPANIEN:

Feiner Geschmack, weißes Fett, 18-22 Monate,
leichte Marmorierung 7.00 €/100g

Rinder-Kotelett Irland

22.50 (500 gr)

Scottona Tagliata mit Steinpilzen / Natur

18.50 (0) (250 gr)

Pferdekotelett

26.00 (500 gr)

Pferde-Lendenstück

21.00 (250 gr)

BEILAGEN

Pommes frites 5.50 (0,1)

Bratkartoffeln 5.50

Belgischer Endivie, Rosinen und Mandeln 6.00

Gemischter Salat 5.00

Gebackener Kürbis 5.00

Gegrilltes Gemüse 6.00

SALATE

Salat, Oliven, Grana-Späne, Karotten, Tomaten
und zur Auswahl: Thunfisch / Rindercarpaccio
11.00

KINDERMENÜ

Pasta: Tomate / Ragout / Pesto 6.50 (1)

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites 10.50

PIZZE

NICHT ZUM
MITTAGESSEN

SAUERTEIG – 80 % HYDRATATION
AUCH GLUTENFREIE BÖDEN

MARGHERITA

Tomatensauce, Büffelmozzarella, frischer Basilikum 9.00

ORTOLANA

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Zucchini,
Auberginen, Paprika, Radicchio 14.00

PUEGNAGHESE

Stracciatella-Käse, zur Auswahl: Rohschinken oder Speck,
Kürbis, Gorgonzola, Walnüsse, Kirschtomaten 16.00

MORTAZZA

Stracciatella-Käse, Konfetti von gegrillter Mortadella,
Pistazienkörner, karamellierte Zwiebeln 15.50

RUSTICA

Stracciatella-Käse, Grana-Späne, Balsamico-Essig, Wurst
und Radicchio, mit Gropello-Wein abgelöscht 15.50

MARE E MONTI

Stracciatella-Käse, Tomatensauce, Garnelenschwänze,
Steinpilze, Kastanien 16.00

GETRÄNKE

Wasser 0.75 3.50

Hauswein:

Roter stiller /

Chardonnay stiller /

Chardonnay frizzante

¼ 4.50

½ 8,00

1LT 14.00

Coca cola glas 33 cl 3.50

Säfte 3.00

Spritz 5.00

Softdrinks 33 cl 3.00

Für die Bierauswahl konsultieren
Sie bitte unsere spezielle Karte

BAR

Kaffee	1.50
Caffè corretto	2.00
Entkoffeiniert	2.00
Bitter	4.00

ALLERGEN-SCHLÜSSEL

0 : Gefroren	1 : Gluten	2 : Krebstiere
3 : Eier	4 : Fisch	5 : Erdnüsse
6 : Soja	7 : Milch	8 : Schalenfrüchte
9 : Sellerie	10 : Senf	11 : Sesam
12 : Sulfite/Schwefeldioxid	13 : Lupinen	

Der Fisch ist: "Konform mit den Anforderungen der Verordnung (CE)
Nr. 853/2004, ANHANG III, ABSCHN. VIII, KAP. III, BUCHST. D., PUNKTE 3
GEDECK 3.50€

JEDEN SONNTAG: SPIESSBRATEN NACH BRESCIANA-ART

€18 pro Portion (5 Fleischstücke, Polenta, Bratkartoffeln)