

VORSPEISEN

Platte mit einheimischem Aufschnitt : serviert mit Gnocco Fritto (frittierte Teigkissen) und hausgemachtem eingelegtem Gemüse

20.00 (empfohlen für zwei Personen) (1)

Fleisch-Trilogie :

Black Angus Carpaccio, Entenbrust-Speck
und frisch geräuchertes Pferde-Tartar

15.00

Degustation von fünf lombardischen Käsesorten :
mit Marmeladen aus eigener Herstellung und Honig

17.00

Riesengarnelen im Speckmantel :
mit frischem Fenchel und Orangenfilets

15.50 (0)

Meeres-Duo :

Rotes Thunfisch-Tartar und mit Roter
Bete marinierte Lachsrosen mit Ziegenkäse

15.50

ERSTE GÄNGE

Hausgemacht

Maccheroncini mit Wildschwein-Salmi

16.50 (0,1,3,7,9,12)

Calamarata mit Ziegenkäsecreme, Safran, Guanciale (Speck)
und knusprigen Artischocken

17.00 (1,3,7)

Risotto der Woche

(für mindestens 2 Personen) 16.50 (7,12)

Pappardelle mit weißem Wolfsbarsch-Ragout und Zucchini in Cognac

17.00 (1,3)

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitrone :
nach Art "Meeres-Carbonara"

(mit geräuchertem Thunfisch und Schwertfisch)

17.50 (1,3,7)

Gnocchi aus Kartoffeln und Buchweizenmehl : mit Rucola-Pesto,
Garnelenschwänzen, Kirschtomaten und Walnüssen

17.50 (0,1,3,7,8)

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Kaninchenrolle nach Brescianer Art :
auf einem Bett aus Kartoffelgratin und Käse

19.50 (1,3,7)

Entenbrust (CBT - niedertemperaturgegart) :
mit Orange und Honig auf einem Bett aus Kartoffelgratin und Käse

19.50 (0,7,12)

Gemischter frittierter Fisch aus dem See :

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

17.00 (0,1)

Thunfisch-Tagliata : im Sesam-Mantel
mit Kirschtomaten

20.50 (0,1,6,11)

Lachsfilet (CBT) in der Mandelkruste :
mit Orangen-Mayonnaise

18.50 (8)

Seeteufelschwanz nach mediterraner Art

17.50 (0,12)

Wolfsbarsch (aufgeklappt) : in der Zucchini-Kruste

18.50

VOM GRILL

FIorentina-Steak (Spanien)

milder Geschmack, weißes Fett, leichte Marmorierung

7.00 €/100g mit Röstkartoffeln

Beiried (Costata) vom Kalb/Färse (Österreich)

23.50 (500 gr)

Rinder-Beiried Limousin

25.50 (500 gr)

Rinder-Beiried Garronese (Venetien)

27.50 (500 gr)

Tagliata von der Färse :

wahlweise natur oder mit Parmesanspänen und Balsamico-Essig

19.00 (250 gr)

Hirschfilet mit Waldbeersauce

25.00 (250 gr)

Pferde-Tagliata

22.50 (250 gr)

Pferde-Beiried

25.50 (500 gr)

Wildschweinkoteletts in Rotweinsauce

20.00

BEILAGEN

Pommes Frites 5.50 (0,1)

Röstkartoffeln 5.50

Belgische Endivie : mit Rosinen und Mandeln 6.50

Gemischter Salat 5.00

Gegrilltes Gemüse 6.50

SALATE

Salat, Taggiasca-Oliven, Parmesanspäne, Karotten, Tomaten,
Walnüsse. Wahlweise mit: Thunfisch oder Rinder-Carpaccio
13.00

KINDERMENÜ

Pasta : Tomatensauce / Fleischsauce / Pesto 6.50 (1)

Hähnchenschnitzel mit Pommes 11.50

NEAPOLITANISCHE PIZZA

NICHT VERFÜGBAR
SAMSTAG- UND
SONNTAGMITTAG

MUTTERHEFE - 80% HYDRATATION
AUCH GLUTENFREIERHÄLTICH

MARGHERITA

Tomatensauce, Büffelmozzarella 9.00

ORTOLANA

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

PUEGNAGHESE

Tomatensauce, Büffelmozzarella.
Nach dem Backen: Rucola, Rohschinken,
Parmesanspäne, Balsamico-Reduktion 16.00

MORTAZZA

Stracciatella-Käse, gegrillte Mortadella-Streifen,
Pistazien-Crunch, karamellisierte Zwiebeln 15.50

RUSTICA

Stracciatella, Radicchio Tardivo in Gropello-Wein.
Nach dem Backen: Valsabbia-Käse, geräucherter
Kochschinken, Haselnuss-Crunch 15.50

NEMO

Tomatensauce, Stracciatella, Garnelenschwänze,
Datterini-Tomaten, Avocado-Sauce 16.00

GETRÄNKE

Wasser 0.75 3.50

Hauswein:

Rot /
Chardonnay /
Chardonnay Frizzante

¼ 5.00

½ 9.00

1 LT 16.00

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 separate Karte.

BAR

Kaffee	1.50
Kaffee corretto	2.00
Entkoffeiniert	2.00
Magenbitter	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€

SONNTAG-SPECIAL : BRESCIANER FLEISCHSPIEß

18€ pro portion (5 Fleischstücke, Polenta, Ofenkartoffeln)
RESERVIERUNG BIS FREITAGABEND EMPFOHLEN.