

## VORSPEISEN

Platte mit lokalen Wurstwaren, frittiertem Teig und hausgemachtem eingelegtem Gemüse  
(empfohlen für zwei Personen)

20.00 (I)

Fleisch-Triptychon: Black-Angus-Carpaccio, Entenbrust-Speck, frisch geräuchertes Pferdetatar

15.00

Verkostung von fünf lombardischen Käsesorten, hausgemachte Marmeladen, Honig

17.00

Polenta-Trio, Steinpilze, Gorgonzola, Salmi (Wildragout)

12.50 (0,I)

Hecht nach Garda-Art mit Polenta

13.00

Mariniertes Seefisch-Triptychon: Saibling, Forelle, Felchen

13.50

## ERSTE GÄNGE

Gefüllte Crêpes mit Wildschwein-Salmi und geräuchertem Provola auf cremigem Ziegenkäse mit Safran

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

Rote Maccheroncini, Williamsbirnen, Taleggio-Creme, knuspriger Guanciale, gehackte Haselnüsse

17.00 (1,3,7,8)

Pappardelle mit Entenragout und zerkrümelten Kastanien

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

Risotto der Woche (ab 2 Personen)

16.50 (7,12)

Eckige Spaghettone mit in Greedy-Gin abgelöschten Riesengarnelen, geröstetes Brot und Kirschtomaten-Confit

17.50 (0,1,3)

Calamarata mit Zucchini und geräucherter Forelle, Steinpilzscheiben

17.50 (0,1,3)

Kartoffel- und Buchweizengnocchi mit geräuchertem Thunfisch und Schwertfisch auf Kürbiscrème und Stracciatella

17.50 (1,3,7)

## HAUPTSPEISEN

Gefüllte Kaninchenrolle nach Brescianer Art serviert  
mit Polenta

19.50 (1,3,7)

Sous-vide gegarte Entenbrust mit Orange und Honig  
auf Barbecue-Kartoffelpüree

21.00 (7,12)

Gemischter frittierter Seefisch (Barsch, Forelle, Sai-  
bling, Ukelei, Döbel, Felchen)

17.00 (0,1)

Thunfisch-Tagliata in Sesamsamenkruste, Kirschtomaten

20.50 (0,1,6,11)

Lachsforelle in Kartoffelkruste

18.50 (8)

Seeteufelschwanz nach mediterraner Art

17.50 (0,12)

Überbackene Doradenfilets mit Gartenkräutern

18.50 (1)

## VOM GRILL

### SPANISH T-BONE STEAK

zarter Geschmack, weißes Fett, leichte Marmorierung, Bratkartoffeln  
7.00 €/hg

### ÖSTERREICHISCHES FÄRSEN-RIB-EYE

23.50 (500 gr)

### LIMOUSIN-RIND RIB-EYE

25.50 (500 gr)

### VENETIANISCHES GARRONESE-RIND RIB-EYE

27.50 (500 gr)

Gegrillte Färsen-Tagliata (250 gr)  
+2.00 (mit Parmesansplittern und Balsamico)  
19.00

Hirschfilet mit Waldbeerensoße  
25.00

Pferde-Tagliata  
22.50 (250 gr)

Pferde-Rib-Eye  
25.50 (500gr)

## BEILAGEN

Pommes frites  
5.50 (0,1)

Bratkartoffeln  
5.50

Belgischer Endiviensalat, Rosinen und Mandeln  
6.50

Gemischter Salat  
5.00

Gegrilltes Gemüse  
6.50

Ofenkürbis  
6.00

Barbecue-Kartoffelpüree  
6.00

## GROSSE SALATE

Salat, Taggiasca-Oliven, Parmesansplitter, Karotten, Tomaten, Walnüsse - wahlweise mit: Thunfisch / Rinder-Carpaccio  
13.00

## KINDERMENÜ

Pasta: Tomatensoße / Ragù / Pesto  
6.50 (1)  
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites  
12.00 (0,1)

# NEAPOLITANISCHE PIZZABÖDEN

SAUERTEIG - 80% HYDRATATION, AUCH GLUTENFREIE BÖDEN  
AUSGENOMMEN SAMSTAG UND SONNTAG ZUM MITTAGESSEN

## MARGHERITA

Tomatensoße, Büffelmozzarella  
9.00

## ORTOLANA

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika, Radicchio  
14.00

## PUEGNAGHESE

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Taleggiokäse, Kürbis, Speck, Walnüsse  
16.00

## MORTAZZA

Büffelmozzarella, Mortadella, Basilikumpesto, gehackte Haselnüsse  
15.50

## LUPO DI MARE

Tomatensoße, Büffelmozzarella, roter Thunfisch, marinierte rote Zwiebeln  
15.50

## NEMO

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Garnelenschwänze, Datterini-Tomaten  
16.00

# GETRÄNKE

Wasser 0,75L  
3.50

Hauswein:

Rotwein still / Chardonnay still / Chardonnay prickelnd  
1/4L 5.00  
1/2L 9.00  
1L 16.00

Coca Cola Flasche 33 cl  
3.50

Säfte  
3.00

Spritz  
5.00

Softdrinks 33 cl  
(Für unsere Bierauswahl beachten Sie bitte die separate Karte)  
3.00

# BAR

Espresso  
1.50

Espresso Corretto (mit Schuss)  
2.00

Entkoffeinierter Espresso  
2.00

Magenbitter / Liköre  
4.50

GEDECK 3.50

---

## ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGÈNES:

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, 13: Lupinen

Der Fisch entspricht den Vorschriften der EU-Verordnung 853/2004, ANHANG 3, ABSCHN. 7, KAP. 3, BUCHST.D., PUNKT 3