

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

	Porz. Antipasto Vorspeisenportion Appetizer portion Portion apéritif	Piatto unico Einzelgericht Single dish Plat unique
Vellutata di zucca <i>formaggio caprino e crostini di pane nero</i> <i>Kürbiscremesuppe, Ziegenkäse und dunkle Brot-Crostini</i> <i>Pumpkin cream soup with goat cheese and black bread croutons</i> <i>Crème de potiron, fromage de chèvre et croûtons de pain noir</i>	19.--	
Terrina di cacciagione <i>con insalata Waldorf e salsa Cumberland</i> <i>Wildterriner mit Waldorfsalat und Cumberland-Sauce</i> <i>Game Terrine with Waldorf salad and Cumberland sauce</i> <i>Terrine de gibier avec salade Waldorf et sauce Cumberland</i>	22.--	
Panna cotta ai funghi porcini <i>sfogliette di manioca fritte e bacon croccante</i> <i>Panna Cotta mit Steinpilzen, Frittierte Maniokblätter und knuspriger Speck</i> <i>Panna cotta with porcini mushrooms, fried cassava puffs and crispy bacon</i> <i>Panna cotta aux cèpes, feuilletés de manioc frits et bacon croustillant</i>	19.--	
Carpaccio di manzo <i>formaggio caprino, salsa peperada e lamelle di funghi cardoncelli</i> <i>Carpaccio vom Rind, Ziegenkäse, Peperada-Sauce und Cardoncelli-Pilzstreifen</i> <i>Beef carpaccio, goat cheese, peperada sauce and cardoncelli mushroom strips</i> <i>Carpaccio de bœuf, fromage de chèvre, sauce peperada et lamelles de champignons cardoncelli</i>	27.--	34.--
Polipetti alla Luciana <i>crostone di pane all'aglio</i> <i>Tintenfisch nach Luciana-Art, Knoblauchbrot-Crostini</i> <i>Luciana-style Baby Octopus with garlic bread crostini</i> <i>Petites pieuvres façon Luciana, croûte de pain à l'ail</i>	29.--	
Gambero rosso di Mazara <i>con insalata di finocchi e arancia, cetriolo yogurt greco e salsa ponzu</i> <i>Rote Garnele Mazara mit Fenchel- und Orangensalat, Gurke, griechischem Joghurt und Ponzu-Sauce</i> <i>Mazara red shrimp with fennel and orange salad, cucumber Greek yogurt and ponzu sauce</i> <i>Crevette rouge de Mazara avec salade de fenouil et d'orange, concombre, yaourt grec et sauce ponzu</i>	28.--	
Tartare di cervo tagliata al coltello <i>midollo e vinaigrette ai mirtilli</i> <i>Handgeschnittene Hirschtatar, Hirschmark und Blaubeer-Vinaigrette</i> <i>Hand-cut Venison Tartare with bone marrow and blueberry vinaigrette</i> <i>Tartare de chevreuil coupé au couteau, moelle, vinaigrette aux myrtilles</i>	27.--	
Tagliere di salumi <i>salamino di cervo, cinghiale e maiale, coppa, lonza all'arancia, bresaola artigianale, paté di cacciagione e verdure in agrodolce</i> <i>Wurstplatte, Hirschsalamis, Wildschweinsalamis und Schweinesalamis, Coppa, Orangenspeck, Bresaola, Wildpâté, süß-sauer eingelegtes Gemüse</i> <i>Charcuterie Board, venison, wild boar and pork salami, coppa, orange-flavored lonza, artisanal bresaola, game pâté and sweet and sour vegetables</i> <i>Plateau de charcuterie, chevreuil, salami de sanglier et de porc, coppa, longe d'orange, bresaola artisanale, pâté de gibier et légumes aigre-doux</i>	28.--	

INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

Verde 11.--
Grüner Salat - Green salad - Salade verte

Mista 14.--
Gemischter Salat - Mixed salad - Salade composée

Pomodori ramati con cipolla di Tropea 13.--
Strauch-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln
Ramato tomatoes with Tropea onion
Tomates Auburn avec oignons Tropea

Caprese con mozzarella di bufala 19.--
Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella
Caprese- tomatoes with buffalo mozzarella
Caprese- tomates avec mozzarella de bufflonne

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES / PREMIERS COURS

Risotto "La Palma" alla crema di Tartufi Bianchi 32.--
cialda croccante di parmigiano
Risotto "La Palma" an weisser Trüffel-crème, knusprige Parmesanwaffel
Risotto "La Palma" with white truffles cream, crispy parmesan wafer
Risotto "La Palma" à la crème de truffe blanche, gaufrette croustillante au parmesan

Ravioli di pasta fresca all'uovo 27.--
porcini, ricotta di bufala e fonduta al parmigiano
Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen, Büffelricotta und Parmesanfondue
Home made ravioli with porcini mushrooms, buffalo ricotta and parmesan fondue
Ravioli de pâtes fraîches aux œufs, cèpes, ricotta de buffle et fondue au parmesan

Risotto all'ossobuco di cervo 32.--
mantecato al midollo e zafferano
Risotto mit Hirsch-Ossobuco mit Hirschmark und Safran
Venison Ossobuco Risotto creamed with bone marrow and saffron
Risotto à l'ossobuco de chevreuil fouetté à la moelle et au safran

Pappardelle al ragù di lepre e castagne 29.--
Pappardelle mit Hasenragout und Kastanien
Pappardelle Pasta with Hare and Chestnut Ragù
Pappardelle au ragoût de lièvre et de châtaignes

Paccheri ai frutti di mare 34.--
seppie, calamari, gamberi e cozze
Paccheri mit Meeresfrüchten: Tintenfisch, Calamari, Garnelen und Muscheln
Paccheri pasta with seafood: cuttlefish, squid, shrimps, and mussels
Paccheri aux fruits de mer : seiches, calamars, crevettes et moules

Spaghetti ai tre pomodori e bufala fresca 25.--
Spaghetti mit drei Tomaten und Büffelmozzarella
Spaghetti with Three Tomatoes and Fresh Buffalo Mozzarella
Spaghetti avec trois tomates et mozzarella de bufflonne fraîche

Spaghetti all'astice mantecati con la sua bisque 38.--
pomodorino datterino e basilico
Spaghetti mit Hummer und seiner Bisque, Kirschtomaten und Basilikum
Lobster spaghetti whipped with its bisque, cherry tomato and basil
Spaghetti au homard fouetté avec sa bisque, tomate cerise et basilic

PIATTI DI PESCE

FISCH / FISH MAIN DISHES / POISSON

Pesce persico alla Bissonese

con risotto alla Parmigiana

*Egli-Filet "alla Bissonese" mit Parmesan Risotto
Bissonese style perch filets with Parmesan risotto
Perche à la bissonaise avec risotto au Parmesan*

39.--

Filetto di scorfano in guazzetto di mare

calamari, gamberi, cozze e crostoni all'aglio

*Rotbarschfilet in Meeresfrüchte-Guss, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und
Knoblauchcroutons
Scorpionfish fillet in seafood broth with squid, shrimps, mussels and garlic croutons
Filet de sébaste en ragoût de fruits de mer calamars, crevettes, moules et croûtons à l'ail*

42.--

Filetti di branzino alla ligure

pomodorini, patate, pinoli e olive taggiasche

*Seebarschfilets nach ligurischer Art, Kirschtomaten, Kartoffeln, Pinienkerne und
Taggiasche-Oliven
Sea bass fillets Ligurian style, cherry tomatoes, pine nuts and Taggiasca olives
Filets de bar à la ligurienne, tomates cerises, pommes de terre, pignons de pin et olives
taggiasche*

38.--

Tempura croccante di pesci di lago e verdure

gambero di fiume, trota salmonata, persico, luccio perca, carote e zucchine

*Knusprige Tempura von Seefisch und Gemüse, Flusskrebse, Lachsforellen, Barsche,
Zander, Karotten und Zucchini
Crispy Lake Fish and Vegetable Tempura, freshwater shrimp, salmon trout, perch, zander,
carrots and zucchini
Tempura croustillant de poisson du lac et légumes écrevisses, truites saumonées, perches,
sandres, carottes et courgettes*

44.--

Pescato del giorno - min. 2 pers.

alla griglia, mediterranea o in crosta di sale

*Fang des Tages gegrillt, mediterran oder in einer Salzkruste- Mind. 2 Pers
Catch of the day grilled, Mediterranean or in salt crust - min. 2 pers.
Poisson du jour grillé, méditerranéen ou en croûte de sel- min. 2 pers.*

p.p. 56.--

PIATTI DI CARNE

FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDE

Sella di Capriolo alla Baden Baden - min. 2 pers.

funghi porcini, spätzli, castagne, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, mela, uva e pera
*Rehrücken Baden-Badener, Steinpilze, Spätzli, Marroni, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel, Trauben
und Birne- Mind. 2 Pers.*

*Roe deer saddle «Baden Baden», porcini mushrooms, spätzli, chestnuts red cabbage, Brussels
sprouts, apple, grapes and pear - min. 2 Pers.
Selle de Chevreuil à Baden Baden, cèpes, spätzli, châtaignes, chou rouge, choux de Bruxelles,
pomme, raisins et poire - min 2 pers.*

p.p. 76.--

Costatina di cervo rosticciata al burro

spätzli, porcini, castagne e mela

*Hirsch t-bone steak, Spätzli, Steinpilze, Kastanien und Apfel
Roasted Venison Rib with Butter, spätzli, porcini mushrooms, chestnuts and apple
Côte de chevreuil rôtie au beurre, spätzli, cèpes, châtaignes et pommes*

42.--

Straccetti di filetto di manzo al latte di cocco 44.--

con verdure, zenzero e riso pilaf
Rinderfiletsteaks in Kokosnussmilch mit Gemüse, Ingwer und Reispilaw
Coconut Milk Beef Tenderloin Strips with vegetables, ginger and pilaf rice
Émincés de filet de bœuf au lait de coco avec légumes, gingembre et riz pilaf

Ossobuco di capriolo 36.--

salsa ai frutti di bosco, purea di patate e cavolo rosso
Reh-Ossobuco, Beeren-Sauce, Kartoffelpüree und Rotkohl
Venison Ossobuco, berry sauce, mashed potatoes and red cabbage
Ossobuco de chevreuil sauce aux baies, purée de pommes de terre et chou rouge

Filetto di manzo 48.--

con patate e porri fondenti in salsa bordolese
Rinderfilet mit Kartoffeln und Fondant-Lauch auf Bordelaiser Art
Beef Tenderloin with potatoes and braised leeks in Bordelaise sauce
Filet de bœuf avec pommes de terre et poireaux fondants à la sauce bordelaise

Costine di cinghiale glassate 34.--

polenta croccante, castagne e mela
Glasierte Wildschwein-Rippchen, knusprige Polenta, Kastanien und Apfel
Glazed Wild Boar Ribss, crispy polenta, chestnuts and apple
Côtes de sanglier glacées, polenta croustillante, châtaignes et pommes

Maialino da latte al forno profumato al mirto 43.--

patate e rosmarino
Gebackenes Spanferkel mit Rosmarinkartoffeln
Oven-roasted Pig scented with myrtle, Rosemary potatoes
Cochon de lait rôti parfumé à la myrte, pommes de terre et romarin

Porchetta d'anatra alla luganiga 43.--

cipolla rossa sotto sale e patate rosse
Gefüllte Ente, salzgepresste rote Zwiebel und rote Kartoffeln
Duck Porchetta with Luganiga Sausage, salt-cured red onion and red potatoes
Porchetta de canard avec saucisse luganiga, oignons rouges salés et pommes de terre rouges

Paillard di vitello 45.--

con verdure e patate al forno
Kalbspaillard mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln
Veal paillard with vegetables and roasted potatoes
Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four

Viennese di vitello 45.--

servita con patate fritte
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites
Viennese-style Veal served with French fries
Escalope de veau viennoise servi avec des frites

DESSERT

Dolcezze casalinghe

Hausgemachte Süßigkeiten / Homemade sweets / Bonbons maison

Cheese cake ai frutti di bosco

Käsekuchen mit Waldfrüchten

Berry cheesecake

Cheesecake aux fruits rouges

13.--

Tiramisù classico con savoiardo tradizionale piemontese

Klassisches Tiramisu mit traditionellen piemontesischen Löffelbiskuits

Classic tiramisu with traditional Piedmontese ladyfingers

Tiramisu classique avec des doigts de dame traditionnels du Piémont

12.--

Crema catalana all'arancia

Orangen-Crema Catalana

Orange crema catalana

Crème catalane à l'orange

12.--

Tortino con cuore di cioccolato fondente

servito con gelato alla vaniglia

Cupcake mit einem Herz aus dunkler serviert mit Vanilleeis

Cupcake with a dark chocolate heart served with vanilla ice cream

Cupcake au cœur de chocolat noir servi avec de la glace à la vanille

13.--

Panna cotta al passion fruit

salsa al cioccolato fondente

Passionsfrucht-Panna Cotta mit dunkler Schokoladensauce

Passion fruit panna cotta with dark chocolate sauce

Panna cotta au fruit de la passion avec sauce au chocolat noir

12.--

Zabaione al marsala

con gelato alla vaniglia

Zabaione mit Marsala mit Vanilleeis

Zabaglione with Marsala with vanilla ice cream

Lait de poule au Marsala avec glace à la vanille

13.--