

Meeresfrüchte-Vorspeisen

<i>Knuspriger Oktopus mit Kürbispüree mit Carasau-Brotwaffel</i>	<i>32.00</i>
<i>Sardinen in Saor mit weißen Zwiebeln mit Sultaninen und Pinienkernen</i>	<i>29.00</i>
<i>„La Palma“ Schottischer Räucherlachs</i>	<i>26.00</i>
<i>Tintenfische nach Luciana-Art mit Knoblauch-Crostini</i>	<i>32.00</i>
<i>Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Burrata-Mozzarella und Briochebrot</i>	<i>26.00</i>

Vorspeisen

<i>Herbst auf dem Teller Hirschwurst, Wildschweinwurst, Cacciatorino-Wurst, Gerolltes Kopffleisch, Hausgemachter Speck, scharfe Salami, Foie Gras-Terrine, Süß-saures Gemüse, Rohschinken, Fladenbrot.</i>	<i>37.00</i>
<i>Rohschinken „Pio Tosini“, frittierte Gnocco, Konfitüre aus roten Zwiebeln</i>	<i>32.00</i>
<i>Klassisches Rindertartar, Toast und Butter</i>	<i>37.00</i>
<i>Bresaola aus der Valtellina (Punta d'Anca) mit gereiftem Bitto-Käse und Borettane-Zwiebeln</i>	<i>32.00</i>
<i>Foie Gras Terrine mit Briochebrot und roter Johannisbeermarmelade</i>	<i>36.00</i>
<i>Flan aus Steinpilzen mit Balsamico-Reduktion</i>	<i>26.00</i>

Erste Gerichte

<i>Risotto „La Palma“ mit weißer Trüffelcreme und Parmesanspänen</i>	<i>32.00</i>
<i>Risotto mit Merlot aus dem Tessin Steinpilze, Kastanien und Preiselbeeren</i>	<i>29.00</i>
<i>Spaghetti aus Gragnano mit Meeresfrüchten</i>	<i>36.00</i>
<i>Ravioloni aus frischer Pasta, gefüllt mit Steinpilzen mit Taleggio-Creme</i>	<i>32.00</i>
<i>Calamarata mit Luganega-Ragout mit zwei Pilzsorten und Parmesanspänen</i>	<i>28.00</i>
<i>Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit Zincarlin-Creme</i>	<i>29.00</i>
<i>Strozzapreti mit Käse, Muscheln und Pfeffer</i>	<i>32.00</i>
<i>Tagliatelle mit Rehragout mit Wacholderaroma</i>	<i>29.00</i>

Fish Hauptgerichte

<i>Gegrillte Meeresfrüchte Gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>		<i>52.00</i>
<i>Fang des Tages: gegrillt, nach mediterraner Art, oder in Salzkruste</i>	<i>mind. 2 Pers. Pro Pers.</i>	<i>56.00</i>
<i>Barschfilets nach „Bissone Art“ mit Parmesan Risotto</i>		<i>39.00</i>
<i>Seebarschfilets nach mediterraner Art mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven</i>		<i>42.00</i>
<i>Gegrillte Riesengarnelen (5 Stück) gegrilltes Gemüse und Salmoriglio-Sauce</i>		<i>54.00</i>

Fleisch Hauptgerichte

<i>Im Ofen gebackenes Spanferkel mit Myrtenaroma gebratene Kartoffeln oder Polenta</i>		<i>46.00</i>
<i>Rehbock-Sattel nach Baden-Baden-Art Steinpilze, Spätzli, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel, Trauben und Birne</i>	<i>mind. 2 Pers. Pro Pers.</i>	<i>74.00</i>
<i>Hirschmedaillons „Mirza“ Steinpilze, Spätzli, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel, Trauben und Birne</i>		<i>45.00</i>
<i>Reh-Salmi mit Polenta Taragna</i>		<i>36.00</i>
<i>Kalbsbäckchen mit Frühlingszwiebeln und Kartoffeln</i>		<i>39.00</i>
<i>Geschnittenes Rindfleisch mit zwei Pilzsorten und Polenta Taragna</i>		<i>42.00</i>
<i>Gegrilltes Rindfleisch Picaña gebackene Kartoffeln und gegrilltes Gemüse</i>	<i>mind. 2 Pers. Pro Pers.</i>	<i>45.00</i>
<i>Sautierte Steinpilze mit Polenta Taragna</i>		<i>29.00</i>
<i>Beilage aus Steinpilzen</i>		<i>18.00</i>

Salate

<i>Gemischter Salat oder Blattsalat</i>	<i>15.00</i>
<i>Ramato-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln</i>	<i>15.00</i>
<i>Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella</i>	<i>22.00</i>
<i>Nicoise: Salate, Gemüse, Oliven, Ei, Thunfisch, Kapern und Anchovis</i>	<i>24.00</i>

*Wahlweise gewürzt mit
Öl und Zitrone, italienische Sauce, französische Sauce*