




Antipasti di pesce e crostacei
Fish and crustaceans Hors d'oeuvre
Vorspeisen Fisch und Krustentiere
Hors d'oeuvre de poisson et de crustacés

 **Trancio di Storione cotto a bassa temperatura in carpione al miele di castagno, grissino al papavero (1,3,4,7,9,12)**

 *Sturgeon steak cooked at low temperature fried and marinated with chestnut honey, poppy breadstick (1,3,4,7,9,12)*

 *Bei niedriger Temperatur gegartes Störsteak frittiert und mariniert mit Kastanienhonig, Mohn Grissini (1,3,4,7,9,12)*

 *Pavé d'esturgeon cuit à basse température en matelote au miel de châtaignier, Grissini au pavot (1,3,4,7,9,12)*

€ 25,00

* **Polpo cotto al prosecco, catalana di peperoni e cipolle, crema di patate ratte (1,7,9,12,14)**

* *Octopus cooked with prosecco, Catalan of peppers and onions, cream of "Ratte" potato (1,7,9,12,14)*


* *Oktopus mit Prosecco gekocht, Katalanisch von Paprika und Zwiebeln, „Ratte“ Kartoffelcremesuppe (1,7,9,12,14)*


* *Poulpe cuit au prosecco, Catalan de poivrons et oignons, crème de pomme de terre « ratte » (1,7,9,12,14)*

€ 25,00

 **Brandade di luccio, zucca e polenta croccante (4,7,9,12)**

 *Brandade of pike, pumpkin and crispy polenta (4,7,9,12)*

 *Brandade vom Hecht, Kürbis und knuspriger Polenta (4,7,9,12)*

 *Brandade de brochet, potiron et polenta croustillante (4,7,9,12)*

€ 23,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus

Antipasti Italiani

Italian Hors d'œuvre

Italienische Vorspeisen

Hors d'œuvre Italiennes


Prosciutto di San Daniele, insalata di *porcini sedano e parmigiano (1,7,9)


*San Daniele ham, *porcini salad with celery and parmesan (1,7,9)*


*San Daniele-Schinken, *Steinpilzsalat mit Sellerie und Parmesan (1,7,9)*


*Jambon San Daniele, salade de *cèpes au céleri et parmesan (1,7,9)*

€ 24,00

 ***Terrina di fegato d'anatra marinato al moscato,
mostarda di pere e pan brioche (1-3-7-8-10-12)***

 *Terrine of duck liver marinated with Moscato, pear mustard and pan brioche (1-3-7-8-10-12)*

 *Entenleber-Terrine mariniert mit Moscato Wein, Mustard-Birnen und Pan Brioche (1-3-7-8-10-12)*

 *Terrine de foie de canard mariné avec Moscato, moutarde à la poire et pan brioche (1-3-7-8-10-12)*

€ 24,00

***Sfilacci di coda di vitello, insalata di cavolo bianco,
nocciole e bagnetto rosso (1,3,7,8,10,12)***

Shredded veal tail, white cabbage salad, hazelnuts and red sauce (1,3,7,8,10,12)

Geschnetzelter Kalbsschwanz, Weißkrautsalat, Haselnüsse und rotes Süße (1,3,7,8,10,12)

Escalope de queue de veau, salade de chou blanc, noisettes et sauce rouge (1,3,7,8,10,12)

€ 23,00

**Surgelato (Frozen)*

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus