



Antipasti di pesce e crostacei

Fish and crustaceans Hors d'oeuvre


Vorspeisen Fisch und Krustentiere

Hors d'oeuvre de poisson et de crustacés

 *Salmerino di montagna marinato al fieno, purea di piselli, rafano e barbabietola* (1-4)

 *Hay-marinated Mountain char, pea puree, horseradish and beetroot* (1-4)

 *In Heu marinierter Bergsaibling, Erbsenpüree, Meerrettich und Rote Bete* (1-4)

 *Omble des Rocheuses mariné au foin, purée de petits pois, raifort et betterave* (1-4)

€ 25,00

* *Polpo cotto al prosecco, mousseline di patate ratte e
aspargina di mare, olive e pomodori* (1-7-9-12-14)

**Octopus cooked with prosecco, ratte potato
mousseline and sea asparagus, olives and tomatoes** (1-7-9-12-14)

**Oktopus in Prosecco gekocht, Kartoffelmousseline und
Meerspargel, Oliven und Tomaten** (1-7-9-12-14)

**Poulpe cuit au prosecco, mousseline de pomme de terre ratte et
asperges de mer, olives et tomates* (1-7-9-12-14)

€ 25,00

Panzanella di pane alle olive, polpa di granchio e gazpacho al limoncello (1-2-7-9-12)

Panzanella bread with olives, crabmeat and limoncello gazpacho (1-2-7-9-12)

Panzanella-Brot mit Oliven, Krebsfleisch und Limoncello-Gazpacho (1-2-7-9-12)

Pain panzanella aux olives, chair de crabe et gaspacho de limoncello (1-2-7-9-12)

€ 22,00

*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, mousse di avocado, focaccina alle cipolle novelle (1-7-8)


San Daniele ham, avocado mousse, new onion focaccia (1-7-8)

San Daniele-Schinken, Avocado-Mousse, neue Zwiebel-Focaccia (1-7-8)


Jambon San Daniele, mousse d'avocat, focaccia aux oignons nouveaux (1-7-8)

€ 24,00

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

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

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

 *Terrine de foie de canard mariné avec Moscato, moutarde aux coings et pan brioches* (1-3-7-8-10-12)

€ 24,00

***Tartare di filetto di manzo piemontese,
cremoso di Castelmagno, scorzone estivo, soncino e fiori*** (1-4-7-9-10-12)

Piedmontese beef fillet tartare, creamy Castelmagno, summer scorzone, soncino and flowers (1-4-7-9-10-12)

Tatar vom piemontesischen Rinderfilet, cremiger Castelmagno,

Sommer-Scorzzone, Soncino und Blumen (1-4-7-9-10-12)

Tartare de filet de bœuf piémontais, Castelmagno crémeux, scorzone d'été, soncino et fleurs (1-4-7-9-10-12)

€ 24,00

*Surgelato (Frozen)

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