

Piatti di carne

Meat Plates – Fleischgerichte – Plats de viande

Filetto di vitello, crosticina d'olive taggiasche, foie gras e marsala (7-9-12)

Veal fillet, Taggiasca olive crust, foie gras and marsala (7-9-12)

Kalbsfilet, Taggiasca-Olivenkruste, Gänseleber und Marsala (7-9-12)

Filet de veau, croûte d'olive Taggiasca, foie gras et marsala (7-9-12)

€ 27,00

Chateaubriand classico accompagnato con salsa Bernese, patate al rosmarino e grigliata d'ortaggi (3-7-12)

Classic Chateaubriand with Bernese sauce, rosemary potatoes and grilled vegetables (3-7-12)

Klassisches Chateaubriand mit Berner Sauce, Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse (3-7-12)

Chateaubriand classique accompagné de sauce bernoise, pommes de terre au romarin et légumes grillés (3-7-12)

€ 62,00 (2 porzioni)

Guancetta di maialino cotta a bassa temperatura, birra bianca, gratin di patate (1-7-9-12)

Pork cheek cooked at low temperature, white beer, potato gratin (1-7-9-12)

Niedertemperatur gegarte Schweinebacke, Weißbier, Kartoffelgratin (1-7-9-12)

Joue de porc cuite à basse température, bière blanche, gratin de pomme de terre (1-7-9-12)

€ 23,00

Rotolino di coniglio, basilico, olive taggiasche e pomodori (1-7-9-12)

Roll of rabbit, basil, Taggiasca olives and tomatoes (1-7-9-12)

Roll aus Kaninchen, Basilikum, Taggiasca-Oliven und Tomaten (1-7-9-12)

Rouleau de lapin, basilic, olives Taggiasca et tomates (1-7-9-12)

€ 24,00

*** Costolette d'agnello irlandese grigliate, battuto di mentuccia e agrumi (7-9-12)**

** Grilled Irish lamb chops, chopped mint and citrus (7-9-12)*

** Gegrillte irische Lammkoteletts, gehackte Minze und Zitrusfrüchte (7-9-12)*

** Côtelettes d'agneau irlandaises grillées, menthe et agrumes hachés (7-9-12)*

€ 24,00

Petto di galletto farcito con erbette tenere,

San Daniele e riduzione d'aceto balsamico al miele (7-9-12)

Cockerel breast stuffed with tender herbs, San Daniele and reduction of balsamic vinegar with honey (7-9-12)

Hähnchenbrust gefüllt mit zarten Kräutern, San Daniele und Reduktion von Balsamico-Essig mit Honig (7-9-12)

Poitrine de coquelet farcie aux herbes tendres, San Daniele et réduction de vinaigre balsamique au miel (7-9-12)

€ 24,00

N.B.: Tutti i secondi piatti, se non già specificato, verranno guarniti con patate e ortaggi secondo mercato.

N.B.: All the meat and fish dishes/courses, unless differently specified, are with potatoes and season vegetables.

N.B.: Alle Fleisch- und Fischgerichte werden, wenn nicht anders ausgewiesen, mit Kartoffeln und Gemüse der Jahreszeit gereicht.

Nb : Tous nos plats sans garniture seront servis avec pommes de terre et légumes de saison.

**Surgelato (Frozen)*

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