

Abendkarte

Stand: 22.09.2021

Klassisches „Vitello Tonnato“

€ 14

Rindercarpaccio mit Rucola, Pfifferlingen und Parmesan

€ 14

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Blumenkohlcreme mit Sardellen und Rosinen

€ 17

Variation von kalten Vorspeisen (für 2 Personen)

€ 19,5

Sizilianische Aubergine „Caponata“ verfeinert mit Pistazien (vegan)

€ 12

Kastanien-Belugalinsen-Süppchen mit Croutons

€ 9

Hauptgerichte und Pasta

Risotto mit Kürbis, Nüssen und „Alta Badia“ Käsecreme

€ 18,5

Tagliatelle mit in „Vin Santo“ geschmortem Kaninchen-Ragout und Kräutern

€ 18,5

Spaghetti mit Calamaretti, Pistazien-Pesto und Zitronen-Burrata

€ 18,5

Südtiroler-Spinatspätzle mit gekochtem Schinken und Pfifferlingen

€ 16,5

Geschmorte Kaninchenrolle mit Tomaten, Kapern und Oliven-Taggiasche, dazu Ratatouille

€ 29

Kalbsfiletmedaillons mit Haselnuss auf Pastinaken Püree

€ 34

Tagliata von Angus Rinder-Entrecôte auf Rucola und Parmesan

€ 30