

## Antipasti

### **La sinfonia di bruschette di focaccia con pomodorini, olive battute e lardo di Colonnata<sup>1</sup>**

9

*Symphonie von Bruschette aus Focaccia-Brot mit Tomaten, zerhackten Oliven und Lardo aus Colonnata*

*Symphony of focaccia bread bruschetta with tomatoes, olives and lard of Colonnata*

*La symphonie de bruschettas de focaccia avec ses tomates, ses olives et son lard de Colonnata*

### **L'insalata mista con primizie di campo e germogli freschi**

9 

*Gemischter Salat mit Gartengemüse und frischen Sprossen*

*Mixed salad with firstlings from the garden and fresh sprouts*

*La salade panachée avec ses prémices du jardin et ses germes frais*

### **La bresaola di punta d'anca alla moda di carpaccio su letto di rucola con scaglie di grana vecchio e lacrime di limone<sup>7</sup>**

15 

*Bresaola-Carpaccio serviert auf einem Rucola-Beet mit Splittern von gereiftem Parmesan beträufelt mit frischer Zitrone*

*Bresaola carpaccio served on a rocket bed with mature parmesan cheese shavings and drops of freshly squeezed lemon*

*Le carpaccio de bresaola servi sur sa roquette avec ses copeaux de parmesan affiné et larmes de citron*

### **Il tomino avvolto nello speck, scottato sulla piastra ed adagiato su tenere di campo<sup>7</sup>**

13 

*Gegrillter „Tomino“-Käse in einem Mantel von leicht geräuchertem Rohschinken*

*Serviert auf Gartensalat*

*Grilled „Tomino“ cheese wrapped in slightly smoked raw ham served on field salad*

*Le fromage «Tomino» sur la plaque en manteau de jambon cru fumé servi sur son lit de salade du jardin*

### **Il nostro vitello tonnato al piatto con fiori di capperi<sup>4-3-7</sup>**

14 

*„Vitello Tonnato“ garniert mit Kapern*

*„Vitello tonnato“ garnished with capers*

*Le « vitello tonnato » garni avec ses câpres*

### **La burratina fresca su misticanza e pomodoro crudo a filetti con emulsione di basilico<sup>7</sup>**

13 

*Italienischer „Burrata“-Frischkäse auf Wildkräutersalat*

*und Tomatenscheiben mit Basilikumemulsion*

*Italian fresh cheese „Burrata“ on mixed-leaf salad and tomato slices with basil emulsion*

*Le fromage frais italien à pâte filée « Burrata » sur son mesclun et ses tranches de tomate avec émulsion de basilic*

## Zuppe Paste e Risotti

### **La zuppentina di ceci e spinaci con scaglie di grana di Grosio invecchiato e sferzata di aglio e rosmarino<sup>7-9</sup>**

9 

*Kichererbsen-Spinat-Suppe mit Splittern von gereiftem Parmesan aus Grosio sowie einem Hauch von Knoblauch und Rosmarin*

Rosemary garlic-scented chickpea and spinach soup with shavings of mature Grosio parmesan cheese

*La soupe aux pois chiches et épinards avec ses copeaux de parmesan de Grosio affiné parfumée à l'ail et au romarin*

### **Il riso "Acquerello" rosa di barbabietola con crema al prezzemolo<sup>7-12</sup>**

16 

*Rosa "Acquerello"-Risotto von der Roten Bete garniert mit Petersiliencreme*

Beetroot "Acquerello" risotto garnished with a parsley cream

*Le risotto "Acquerello" rose de betteraves garni avec sa crème au persil*

### **Gli spaghetti alla "chitarra" con olive, alici, ciliegino e tocco di piccante<sup>1-4-3</sup>**

16

*Leicht pikante Spaghetti "alla chitarra" mit Oliven, Sardellen und Kirschtomaten*

Slightly spicy spaghetti "alla chitarra" with olives, anchovies and cherry tomatoes

*Les spaghettis «à la chitarra» avec leurs olives, anchois et tomates cerises légèrement piquantes*

### **Le penne di farro con fonduta di datterino del Vesuvio e dadi di gamberi rossi<sup>1-2</sup>**

15

*Dinkel-"Penne" mit einer Sauce von Datteltomaten aus dem Vesuv und roten Garnelen-Würfelchen*

Spelt „penne“ pasta served with a sauce of plum tomato of Mt. Vesuvius and diced red prawns

*Les "penne" à l'épeautre avec leurs sauce aux tomates dattes du Vésuve et leurs dés de gambas rouges*

### **I ravioli di bianco di pesce in salsa alla "sorrentina" con pomodoro e pesto<sup>1-4-7-8</sup>**

16

*Frische Fisch-Ravioli in einer Sauce nach „Sorrentina“ Art mit Tomaten und Pesto*

Fresh fish raviolis served in a "sorrentina"-style sauce with tomatoes and pesto

*Les raviolis de pâte fraîche farcis au poisson servis dans leur sauce à la « sorrentine » avec tomates et pesto*

### **Le nostre paste al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o alla carbonara<sup>1-3-7-8</sup>**

13

*Unsere Pasta-Gerichte wahlweise mit Tomatensauce, Pesto, Bolognese oder Carbonara*

Our pasta dishes with tomato, pesto, Bolognese or carbonara sauce

*Nos pâtes à la sauce tomate, au pesto, à la bolognaise ou à la carbonara*


## Specialità di carne e pesce

**Il filetto di salmerino su spinacina saltata al tocco di peperoncino con salsa al bianco di mare** <sup>4</sup> 23 

*Saiblingsfilet serviert auf leicht pikantem sautiertem jungem Spinat mit cremiger Fischsauce*  
Char fillet served on a bed of slightly spicy sautéed baby spinach with a fish velouté sauce  
*Le filet d'omble-chevalier servi sur ses jeunes épinards sautés légèrement piquants avec son velouté de poisson*

**La fritturina mista all'italiana di calamari e gamberi con verdure in pastella di farina di riso** <sup>2-14-15</sup> 23 

*Italienische Frittüre von Tintenfisch und Garnelen mit Gemüse-Tempura*  
Fried calamari and prawns Italian-style accompanied by a vegetable tempura  
*La friture assortie à l'italienne de calamars et écrevisses avec sa tempura de légumes*

**La braciola di vitello da latte alla Sassi con patate schiacciate e verdure di stagione** <sup>7-9-12</sup> 23 

*Kalbskotelett nach Sassi Art gebraten mit Butter, Salbei und Fleischfond serviert an zerdrückten Kartoffeln und Saisongemüse*  
Veal chop Sassi-style pan-fried with sage and butter served with a gravy sauce on smashed potatoes and seasonal vegetables  
*La côte de veau Sassi poêlée au beurre et à la sauge servie avec sa demi glace sur ses pommes de terre écrasées et ses légumes de saison*

**Gli straccetti di filetto di manzo alla livornese con pomodoro, capperi e origano** <sup>1</sup> 23

*Rinderfiletstreifen nach Livorneser Art mit Tomatensauce, Kapern und Oregano*  
Livorno-style beef tenderloin strips with tomato sauce, capers and oregano  
*L'émincé de filet de bœuf à la livournaise avec sa sauce tomate, ses câpres et son origan*

## Amore, cucina e curry

**Chicken Tika Masala** <sup>7</sup> 21 

Pollo, cipolle, yogurt, zenzero, aglio, paprica, chili verde, Tika Masala  
*Hühnchen, Zwiebeln, Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Paprika, grüner Chili, Tika Masala*  
Chicken, onions, yogurt, ginger, garlic, paprika, green chilli, Tika Masala  
*Poulet, oignons, yaourt, gingembre, ail, paprika, piment vert, Tika Masala*

**Tori** 19 

Zucchini, cipolle, aglio, zenzero, paprika, chili verde  
*Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, grüne Chili*  
Zucchini, onions, garlic, ginger, paprika, green chilli  
*Courgettes, oignons, ail, gingembre, paprika, piment vert*

Tutti i piatti indiani sono accompagnati da riso Basmati e chutney allo yogurt<sup>7</sup>  
*Alle indische Gerichte sind von Basmati-Reis und Joghurt-Chutney begleitet*  
All Indian dishes are served with Basmati rice and yogurt chutney  
*Tous les plats indiens son accompagnés de riz Basmati et de chutney au yaourt*

## Le carni alla griglia

Selezione dei migliori tagli  
accompagnati da patate al rosmarino e verdure al burro<sup>7</sup>  
*Auswahl von feinstem Fleisch  
begleitet von Rosmarin-Kartoffeln und Buttergemüse*  
Worldwide best assortment of meat  
accompanied by rosemary potatoes and butter vegetables  
*Sélection des meilleures viandes  
accompagnées de pomme de terre au romarin et légumes au beurre*

<b>Tagliata di manzo, Toscana</b> <i>Tagliata vom Rind, Toskana</i> Tagliata of beef, Tuscany <i>Tagliata de bœuf, Toscane</i>	180 gr	23
<b>Ribeye Steak, Lombardia</b> <i>Ribeye Steak, Lombardie</i> Ribeye Steak, Lombardy <i>Ribeye Steak, Lombardie</i>	250 gr	26
<b>Sirloin Steak, Bavarese</b> <i>Sirloin Steak, Bayern</i> Sirloin Steak, Bavarian <i>Sirloin Steak, Bavière</i>	200gr	23
<b>Filetto di manzo, Scozia</b> <i>Rinderfilet, Schottland</i> Tenderloin, Scotland <i>Filet de bœuf, Écosse</i>	180 gr	26
<b>Costolette d'agnello scottadito, Irlanda</b> <i>Lammkoteletts, Irland</i> Lamb chops, Irland <i>Côtelettes d'agneau, Irlande</i>	350gr	23
<b>Costata con osso di Angus, USA</b> <i>Angus Rindskotelett, USA</i> Angus beef bone-in rib steak, USA <i>Côte de bœuf Angus à l'os, USA</i>	400gr	25
<b>Filetto di manzo da allevamento biologico, Piemonte</b> <i>Rinderfilet aus rein biologischer Zucht, Piemont</i> Organic beef tenderloin, Piedmont <i>Filet de bœuf de élevage bio, Piémont</i>	180gr	29

## Dessert

**La crema bruciata<sup>3-7</sup>**

*Crème Brûlée*

*Crème brûlée*

*La crème brûlée*

8

**Il tiramisù nel bicchiere<sup>3-7</sup>**

*Tiramisu serviert im Glas*

*Tiramisu served in a glass*

*Le tiramisu en verre*

8

**La panna cotta con anima croccante<sup>7-8</sup>**

*Panna Cotta mit knuspriger Füllung*

*Panna cotta with crispy filling*

*La panna cotta avec cœur croquant*

8

**La mousse di cioccolato extra amaro con un filo di olio d'oliva e "Fiore di sale"<sup>7</sup>**

*Zartbitter-Schokoladenmousse an einem Hauch von Olivenöl und „Fleur de Sel“*

*Bitter chocolate mousse with a trickle of olive oil and « Fleur de Sel »*

*La mousse au chocolat amer avec un filet d'huile d'olive et « Fleur de Sel »*

8

**I grandi formaggi d'Italia con noci, uva e composta di bacche del bosco<sup>7-8</sup>**

*Italienische Käseauswahl mit Walnüssen, Waldbeerenkompott und Trauben*

*Assorted Italian cheeses with walnuts, wild berry compote and grapes*

*Fromages italiens assortis avec leurs noix, raisins et compote de fruits des bois*

12

## Per Bambini

<b>Pasta al pomodoro<sup>1</sup></b> <i>Pasta mit Tomatensauce</i> Pasta with tomato sauce <i>Pâtes avec sauce tomate</i>	7
<b>Pasta alla Bolognese<sup>1-9</sup></b> <i>Pasta mit Bolognese Sauce</i> Pasta with Bolognese Sauce <i>Pâtes avec sauce Bolognaise</i>	7
<b>Pasta al burro<sup>1-7</sup></b> <i>Pasta mit Butter</i> Pasta with butter <i>Pâtes au beurre</i>	7
<b>Bocconcini di pollo impanati con patate fritte<sup>1</sup></b> <i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i> Chicken nuggets with French fries <i>Nuggets de poulet avec leurs pommes frites</i>	7
<b>Controfiletto di manzo con insalatina e patatine fritte</b> <i>Entrecote mit Salat und Pommes Frites</i> Sirloinsteak with salad and French fries <i>Entrecôte avec sa salade et ses pommes frites</i>	11

<sup>1</sup>Cereali-Glutenhaltiges Getreide-Cereals containing gluten-Céréales contenant du gluten • <sup>2</sup>Crostacei-Krebstiere-Crustaceans-Crustacés • <sup>3</sup>Uova-Eier-Eggs-Œufs • <sup>4</sup>Pesce-Fische-Fish-Poisson • <sup>5</sup>Arachidi-Erdnüsse-Peanuts-Arachide • <sup>6</sup>Soia-Sojabohnen-Soybeans-Soja • <sup>7</sup>Latte-Milch und Laktose-Milk-Lait • <sup>8</sup>Frutta a guscio-Schalenfrüchte-Nuts-Fruits à coque • <sup>9</sup>Sedano-Sellerie-Celery (including celeriac)-Céleri • <sup>10</sup>Senape-Senf-Mustard- Moutarde • <sup>11</sup>Semi di sesamo-Sesamsamen-Sesame-Graines de sesames • <sup>12</sup>Anidride solforosa e solfiti-Schwefeldioxid und Sulphite-Sulphurdioxide and sulphites- Anhydride sulfureux et sulfites • <sup>13</sup>Lupini-Lupinen-Lupin-Lupin • <sup>14</sup>Molluschi-Weichtiere-Molluscs-Mollusques • <sup>15</sup>Prodotto surgelato-Tiefgefrorenes Lebensmittel-Deep-frozen-Produit-Produit surgelé