

Zum Anfangen - Antipasti - Appetizer

Kräutersalat mit gebackenem Hühnerei
Insalata all'erba aromatica con uovo fritto
Herb salad with baked chicken egg 8 €

Vitello tonnato mit Kapern
Vitello tonnato con capperi
Veal boiled fillet with tuna sauce and capers 11 €

Kross gebratene Garnelen mit Speck und Salatkomposition
Mazzancolle rosolate con speck su insalata mista
Crispy fried prawns with bacon and salad composition 14 €

Salat vom Oktopus mit Gemüse und Gambas
Insalata di polipo con verdure e gambas
Octopus salad with vegetables and shrimps 16,5 €

Aus unserem Suppentopf
Le nostre minestre - Soup

Kraftbrühe mit Frittaten 8 €
Consommè Celestina (frittatine)
Consommè with sliced pancake

Zucchinschaumsuppe 8,5 €
Zuppa di zucchini
Courgette soup

Fisch - Pesce - Fish

Seezunge vom Grill mit Grillgemüse und Oliven
Sogliola alla griglia con verdure grigliate e olive
Grilled sole with grilled vegetables and olives 25 €

Warme Vorspeisen - I nostri primi - Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca alla bolognese

Homemade lasagne Bolognese

11 €/15 €

Hausgemachte Teigtaschen

mit Kalbfleischfülle und Majoranbutter

12 €/16 €

Tortelli di pasta fresca

con ripieno di carne di vitello e burro alla maggiorana

Homemade ravioli filled with veal and marjoram butter

Topfen-Bärlauchknödel mit geriebenem Käse und brauner Butter

Canederli con ricotta ed aglio orsino

formaggio grattugiato e burro fuso

Quark and wild garlic dumplings

with grated cheese and brown butter

10 €/14 €

Kräuter-Risotto mit frischer Ricotta-Käse

Risotto alle erbe aromatiche con ricotta fresca

Herb risotto with fresh ricotta

12 €/16 €

Hauptspeisen - Piatti principali - main dishes

<i>Hochrippe vom Rind mit Grillgemüse</i> <i>Costata di manzo alla griglia con verdure grigliate</i> <i>Grilled beef sirloin with grilled vegetables</i>	<i>25 €</i>
<i>Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln</i> <i>und Sahnemeerrettich</i> <i>Manzo bollito con patate arrosto e rafano</i> <i>Prime boiled beef with roasted potatoes and creamed horseradish</i>	<i>20 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln</i> <i>Bistecca di vitello alla milanese con patate arrosto</i> <i>"Wiener Schnitzel" of veal with roasted potatoes salad</i>	<i>19 €</i>
<i>Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln</i> <i>Cervella di vitello fritta con patate lessate</i> <i>Calf brain baked with boiled potatoes</i>	<i>17 €</i>

Etwas Süßes zum Schluss
Per finire in dolcezza - dessert

Amaretto-Parfait mit Schokoladensauce
Semifreddo all'amaretto con salsa di cioccolato

Amaretto parfait with chocolate sauce

8,5 €

Hausgemachtes Vanille-Eis mit Espresso und Sahne
Gelato di vaniglia di propria produzione con caffè espresso e panna
Homemade vanilla ice cream with coffee and whipped cream

3,8 €

Geeiste Vanilleschnitte mit Fruchtsauce
Semifreddo alla vaniglia con salsa fruttata

Iced vanilla slices with fruit sauce

8,5 €

Dreierlei vom hausgemachtem Eis
Trio di gelato di propria produzione
Three kinds of homemade ice cream

5 €

Warme Küche-cucina calda-mealtimes
12⁰⁰ - 13³⁰ ----- 19⁰⁰ - 21⁰⁰