



### Vorspeisen

- Roher Schinken und Bündnerfleisch–Carpaccio et kartoffelkuchen mit Ingwer € 10,00
- Schweineschmalz (Pata Negra) und warme Scones, Rosmarin und Kastanienhonig € 10,00
- Salami von Montisola mit Gemüsegärtner, heiße Fleischbällchen und sautierter Lauch € 10,00
- Caprese von Büffelmozzarella mit Meraner Speck und Artischocken nach römischer Art € 10,00
  
- *Räucherlachs mit Röstbrot, Butter, gedämpfte Kartoffeln, Schalotten, Kapern, Oliven* € 12,00
- *Krakesalat mit Kirschtomaten, Kapern und gedämpften Kartoffeln* € 12,00
- *Maifisch mit Gewürzkräutern und Polenta* € 12,00

### Erste Kurse

- Casoncelli nach Bergamasker Art € 10,00
- Breite Bandnudeln mit Gekläarte Butter, Pastete und Schwarztrüffel vom Sebino € 12,00
- Kartoffelklößchen mit Parmesan Crema, Safran und Spargel € 10,00
- Risotto mit Valcalepio Wine und in Parmesan-Wafer € 10,00
  
- *Bandnudeln mit Saibling und Brut Franciacorta* € 12,00
- *Paccheri mit Krustentieren* € 15,00
- *Flache Spaghetti mit Hummer* € 18,00

### Zweite Kurse

- Rinderfilet vom Grill € 22,00
- Rinderfilet nach Bismark Art, mit Parmesan und Schwarztrüffel € 25,00
- Filet Chateaubriand (mindestens 2 Personen, eine Portion) € 25,00
- Rindertatar € 20,00
- Rindfleisch nach Robespierre Art € 15,00
- Hühnchenrollade mit Schweineschmalz (Pata Negra), Rosmarin und Polenta € 15,00
  
- *Gegrillte Krustentiere* € 23,00
- *Seebarsch mit Kapern von Pantelleria, Taggiasche-Oliven und Pachino-Tomaten* € 16,00
- *Saibling in Kartoffelkruste* € 16,00
- *knusprigen Barschfilets in Olivenöl und feinen Kräutern* € 15,00

### Gemüseumriss

- Gegrilltes Gemüse € 4,00
- Gemischtes Dampfgemüse € 4,00
- Pommes Frites € 4,00
- knusprige Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin € 4,00
- Spinat mit Butter € 4,00