

menu à la carte

Gentile ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari, la preghiamo di rivolgersi al nostro personale di sala che saprà consigliarla nel migliore dei modi.

Sehr geehrter Gast, wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Personal im Speisesaal, das Sie bestmöglich beraten kann.

Dear guest, for any specific food allergies and intolerance issue we will be happy to help you. Our staff will find the best way for helping your choice.

- Gluten free
- Lactose free
- Vegetarian
- Vegan

antipasti vorspeisen appetizer

Panna cotta al parmigiano con tartare di gambero rosso, nuvole di finocchi e caviale di balsamico Parmesan-Panna cotta mit Garnelentatare, Fenchelwolke und Balsamico-Kaviar Parmesan panna cotta with red shrimp tartare, clouds of fennel and balsamic caviar 2 – 7 – 12 ■	€12.00
Salmone marinato agli agrumi con burrata e cipolla di tropea caramellata In Citrusfrüchten mariniertes Lachs mit Burratakäse und caramellisierter roter tropea Zwiebel Citrus marinated salmon with burrata cheese and caramelized tropea onion 4 – 7 ■	€12.00
Uova in camicia con cremoso di patate e pesto leggero Pochierte Eier mit Kartoffelcreme und leichtem Pesto Poached eggs with creamy potatoes and light pesto 3 – 7 – 8 ■ ■	€8.00
Fagottino di Roast beef con verdure al rosmarino e maionese alla menta Roast Beef mit Rosmaringemüse und Minzmayonnaise Roast beef bundle with rosemary vegetables and mint mayonnaise 3 – 9 ■ ■	€12.00
Carpaccio di manzo con primizie dell'orto in agrodolce Rindercarpaccio mit süß-saurer Gemüse Carpaccio beef with sweet and sour vegetables from the garden 9 – 12 ■ ■	€12.00

primi piatti
erste gänge
first course

Tonnarello con crema di funghi porcini e Julienne di prosciutto crudo croccante €11.00
Tonnarello Nudeln mit Steinpilzcreme und Knusprigem Julienne Rohschinken
Tonnarello with porcini mushroom cream and crispy prosciutto crudo Julienne
1 – 3 ■

Paccheri al ragout di agnello profumato al timo del nostro orto €14.00
Paccheri Nudeln mit Thymianlammragout
Paccheri with lamb ragout flavored with thyme from our garden
1 – 9 – 12 ■

Risotto con mascarpone, fragole e Franciacorta €10.00
Erdbeerrisotto mit Mascarponekäse und Franciacorta Wein
Risotto with mascarpone, strawberries and Franciacorta
7 – 12 ■ ■

Spaghetti con vongole veraci, menta e lime €14.00
Spaghetti mit Venusmuscheln, Minze und Limette
Spaghetti with clams, mint and lime
1 – 12 – 14 ■

Maccheroncini fresco con carbonara di mare €12.00
Frische Nudeln mit Meerescarbonara
Fresh macaroni with seafood carbonara
1 - 3 - 4 - 7

Gnocchi di barbabietola con crema di zafferano e maggiorana €11.00
Rote Rübengnocchi mit Safrancreme und Majoran
Beetroot cream and marjoram gnocchi with saffron
1 - 3 – 7 ■

“La Nostra Bolognese” € 10.00
Mezze Maniche Nudeln mit Bologneseragu
Mezze maniche pasta with Bolognese ragout
1 - 9 – 12 ■

Pasta senza glutine su richiesta / Gluten free pasta on request / Glutenfreie pasta auf anfrage

Coperto / Service

€ 3.00

secondi piatti hauptgerichte second course

Insalata di frutta e verdura croccante, con Tofu e dressing al lampone €10.00
Knuspriger Obstsalat mit Tofuwürfeln und Himbeerdressing
Crunchy fruit and vegetables salad, with Tofu and raspberry dressing
6 - 9 ■ ■ ■ ■

“La MangoBietola”
Tortino di barbabietola, mango e germogli di porro €10.00
Rote Rüben Törtchen mit Mango und Porrisprossen
Beetroot pie, mango and leek sprouts
1 - 7 ■ ■ ■ ■

Gamberi in kataifi con verdure marinate e gazpacho tiepido €18.00
Katafi Garnelen mit marinierem Gemüse und lauwarmes Gazpacho
Kataifi shrimps with marinated vegetables and warm gazpacho
1 - 2 - 3 - 9

Timballo di branzino con melanzane e salsa di aglio leggera €18.00
Schichttörtchen aus Seebarsch und Auberginen mit leichter Knoblauchcreme
Sea bass timbale with aubergines and a light garlic sauce
4 - 7 ■

Filetto di scottona cotto al sale con salsa ai tre pepi €23.00
Auf Salzkruste gegarrtes Rinderfilet mit Dreipfeffer Sauce
Scottona fillet cooked in salt with three pepper sauce
7 ■

Ossobuco di vitello con gremolada e risotto alla milanese €19.00
Kalbshachse mit Gremolada (Petersilie, Zitruschale) und Safranrisotto
Veal ossobuco with gremolada and Milanese risotto
1 - 7 - 9 - 12

Gran fritto Terrazza Riviera con verdure pastellate € 16.00
Gemischte Fisch-Gemüsefritüre (Garnelen, Scampi, Tintenfische)
Mixed fried seafood (shripms, squid, scampi)
1 - 2 - 4 - 14