

Felsen Oktopus aus Apulien mariniert

Fenchel und grüner Spargel als Salat | Gardasee Zitrone eingelegt und als Creme Kapern „della Pantelleria“

Pulpo di Puglia marinato

finocchio e asparagi verdi | limone del lago di Garda | capperi della Pantelleria

14/17€

Spargel Schaumsuppe | Ravioli vom geschmorten Knollensellerie | Bärlauch Öl

Zuppa di asparagi | ravioli con ripieno di sedano rapa | olio di aglio selvatico

7€

Ravioli mit Radicchio Trevigiano und Mascarpone gefüllt

Entenbrust geräuchert | „Vinschger“ Bergkäse | rote Zwiebel

Ravioli con ripieno di radicchio Trevigiano e mascarpone

Petto d'anatra affumicato | formaggio di val Venosta | cipolla di tropea

13/16€

Bärlauch Kartoffel Gnocchi hausgemacht

Ragout vom geschmorten „Sarner Ziegen Kitz“ | Spinat | Schüttelbrot Knusper

Gnocchi di patate e aglio selvatico

ragù di capretto locale di val Sarentino | spinaci | croccante di Schüttelbrot

13/16€

Goldbrasse aus dem Mittelmeer

Romana Salatherz gebraten und als Sauce | frische Erbsen | Radieschen roh und glasiert
frischer Meerrettich gerieben

Orata dal mare Mediterraneo

cuore dell` insalata romana alla griglia | piselli freschi | ravanelli | rafano grattugiato

23€

Flank Steak vom Us- Rind rosa gebraten

Kartoffel- Senf Cannolo gebacken | Bozner Sauce | weißer Spargel | Sellerie Püree
Pfeffermischung

Flank Steak alla griglia

cannolo con ripieno di patate e senape | salsa bolzanina | asparagi bianchi

purè di sedano rapa | miscela di pepe

24€

Lamm Rücken rosa gebraten

Topinambur Püree | Artischocke glasiert | grüner Spargel gegrillt | Zitronen- Petersilien Gremolata

Sella di agnello arrosto

purè topinambur | gremolata di prezzemolo e limone | carciofo glassato

asparagi verdi alla griglia

25€