

<p>Heimischer Saibling in Wacholder und Fenchelkörner gebeizt Holunderblüten Mayo Gartentomaten mariniert und geschmort Gardasee Zitrone eingelegt Kräuter- Joghurt Vinaigrette <i>Salmarino locale marinato</i> <i>pomodori marinati e secchi maionese di sambuco limone del lago di Garda condimento alle erbe e yogurt</i></p>	14/17€
<p>Pikante Curry - Kokosnuss Suppe Junglauch Erdnuss – Kokos Knusper <i>Crema al curry e noce di cocco</i> cipollotto <i>croccante di arachidi</i></p>	7€
<p>Ravioli mit geräucherten Spare Ribs gefüllt Pfifferlinge rote Zwiebel Süß- sauer Avocado gegrillt und als Creme <i>Ravioli con ripieno di costole affumicate</i> <i>finferli cipolla rosa sott'aceto avocado alla griglia e come una crema</i></p>	13/16€
<p>"Farfalle nere" hausgemacht Felsen Oktopus Artischocke Zitrone grüne Olive <i>"Farfalle nere" fatte in casa</i> <i>pulpo carciofi limone olive verde</i></p>	14/17€
<p>Kalbsrücken Steak rosa gebraten Steinpilze Karotte geschmort und als Creme Kartoffel Tarte Jus Lombo di vitello arrosto porcini purré di carote e carote brasate jus torta di patate</p>	24€
<p>Lamm Rücken rosa gebraten Kartoffel- Senf Cannolo grüne Bohnen Pfifferlinge Jus Carrè di agnello arrosto <i>cannolo con ripieno di patate e senape fagioli verdi finferli jus</i></p>	25€
<p>Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer Garten Tomaten Tomaten- Olivenöl Sud Melanzane als Creme und gebacken schwarze Oliven getrocknet <i>Branzino dal mare Mediterraneo</i> <i>pomodori al forno brodo di pomodori e olio d'oliva extra vergine purè di melanzane e melanzane fritte olive nere secche</i></p>	25€