

WOCHENKARTE

Aperitif

Aperol Spritz, Hugo	5,50 €
Limone Spritz	6,50 €
Prosecco Rose	4,60 €
Bellini mit weißem Pfirsichmus	5,30 €
Pipa XIII~Vino Ligaroso 0,5cl (1. Südtiroler Portwein, vor und nach dem Essen)	6,50 €

Weine der Woche

Bianco: Roero Arneis * Fl.-17,50€ * 0,25l-€ 5,90* 0,1l-€ 2,50

Rosso: Barbera * Fl.-21,50€ *0,25l- € 7,20* 0,1l-€ 3,10

Rosè : Ros Alba Pecorari 2016 * Fl.-28,00€*0,25.-€ 9,30*0,1l-€ 3,90

Vorspeisen

Hausgebeizter Fjordforellenfilet auf Avocado Bruschetta	15,90 €
Entenleber Mousse mit Quitten Gelee, Tropeazwiebeln an Romanaherzen	14,90 €
Pastinaken-Apfel-Cremesuppe mit frischer Salsiccia	6,50 €

Pasta

Kartoffel-Gnocchi mit Miesmuscheln und Marokkanischen Safran	16,50 €
Hausgemachte Ravioli mit Hirschkalbfleisch gefüllt in Thymianbutter und Wildpreiselbeeren	15,90 €

Hauptspeisen

Königsfisch (Cobia) gebraten mit frischen Herbsttrüffel (Uncinatum), dazu Tagliolini	26,90 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Hokkaido-Kürbispuree in Quitten Akazienhonigsauce	20,90 €

Dessert

Himbeer Panna Cotta mit Nougat Eis und Piemontesischen Haselnüssen	7,90 €
Ligurische Apfeltart mit Sauerrahm Eis	7,90€

Buon appetito!