



## **Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer**

### **Frühlingssalat – Insalata primaverile – spring salad**

Blattsalat, Erdbeeren, Spargel, Mozzarella mit Holunder Dressing  
Insalata verde, fragole, asparagi, mozzarella con condimento di aceto al sambuco  
green salad, strawberries, asparagus, mozzarella with elder vinegar

9 €

### **Cocktail vom Oktopus mit Steingarnelen und Gemüse-Julienne**

Insalata di polpo, code di gamberi e verdure julienne  
Octopus salad with vegetables julienne and browned prawns

18 €

### **Schwertfisch-Carpaccio mit Fenchel und Balsamico-Essig**

Carpaccio di pesce spada con finocchio e aceto balsamico  
Swordfish carpaccio with fennel and balsamic vinegar

14 €

## **Aus unserem Suppentopf**

### **La nostra minestra - Soup**

#### **Fleischbrühe mit Frittaten**

Consommé Celestina (frittatine)  
Bouillon with sliced pancake

9 €

#### **Spargelcremesuppe**

Crema d'asparagi - Asparagus soup

9 €

#### **Kalbsleberknödel in der Fleischsuppe**

Canederlo di fegato di vitello in brodo di carne  
Liver dumpling in meat broth

9 €





## Fisch - Pesce - Fish

### Seesaibling-Filet auf Saisongemüse

Filetto di salmerino con verdure di stagione

Char fillet with seasonal vegetables

27 €

## Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

### Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese

Homemade lasagne Bolognese

14,5 €

### Hausgemachte Radicchio-Ravioli

mit Olivenöl und Parmesankäse

Ravioli fatti in casa al radicchio con olio d'oliva e formaggio parmigiano

Homemade radicchio ravioli with olive oil and Parmesan cheese

16 €

### Überbackene Spinat-Palatschinken

Crespelle alla fiorentina

Baked spinach crepe

14,5 €

### Risotto mit Spargeln

Risotto con asparagi

Risotto with asparagus

17 €





## Hauptspeisen - Portate principali Main courses

### Rindsfilet vom Grill mit Spargeln und Boznersauce

Filetto di manzo alla griglia con asparagi e salsa bolzanina

Grilled beef fillet with asparagus and Bolzano sauce

38 €

### Wiener Tafelspitz

#### mit Gemüse und Röstkartoffeln dazu Sahnemeerrettich

Manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano

Prime boiled beef with vegetables, roasted potatoes, and creamed horseradish

25 €

### In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb

#### mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade

Bistecca di vitello alla milanese con patate arrosto e marmellata di mirtilli

“Wienerschnitzel” of veal with roasted potatoes and cranberry jam

23,5€

### Kalbshirn gebacken mit Kartoffelsalat

Cervella di vitello frita con patate insalata

Fried veal brains with potatoes salad

21 €





## **Etwas Süßes zum Schluss**

### **Per finire in dolcezza - Dessert**

**Walnusshalbgefrorenes mit Schokoladensauce**

Semifreddo di noce con salsa al cioccolato

Walnut semifreddo with chocolate sauce

10 €

**Geeiste Kaffeeschnitte**

Trancio di semifreddo al caffè

Iced coffee slices

8,5 €

**Crème brûlé**

7 €

**Kuchenauswahl von unserer Vitrine**

Torte a scelta dalla vetrina – cakes of your choice from the display case

4,8 €

**Warme Küche-cucina calda-warm meals**

**Dienstag/Martedì/Tuesday – Samstag/Sabato/Saturday**

**12,00 – 13,30 ~~~~ 19,00 – 20,30**

**Sonntag/Domenica/Sunday**

**12,00 – 13,30**

