



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 €

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**

Mandelblüten-Parfait mit Erdbeerragout
Semifreddo al latte di mandorla con ragù di fragole
Almond blossom parfait with strawberry ragout

10 €

Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis
Fragole con gelato alla vaniglia fatto in casa
Strawberries with homemade vanilla ice cream

9 €

Crème brûlée

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

