

# Antipasti

Luccio con verdure in carpione e polenta grigliata € 11,00

*Hecht mit eingelegtem Gemüse und gegrillter Polenta*

*Pike with soured vegetables and grilled polenta*

Arrostino di vitello affettato, salsa tonnata, capperi e pomodorini confit € 13,00

*Geschnittener Kalbsbraten, Thunfischsauce, Kapern und konfierte Tomaten*

*Sliced veal roast, tuna sauce, capers and confit tomatoes*

Burratina campana con pomodori datterini alla caprese € 12,00

*Burratina campana mit Kirschtomaten nach Caprese-Art*

*Burratina campana with caprese-style cherry tomatoes*

Tartar di salmone, finocchio, pompelmo rosa e mandorle € 14,00

*Tartar vom Lachs mit Fenchel, rosa Grapefruit und Mandeln*

*Salmon tartar with fennel, pink grapefruit and almond*

Flan di carote con salsa allo zafferano e tartufo nero scorzone € 10,00

*Karottenkuchen mit Safransauce und schwarzem Scorzontrüffel*

*Carrot flan with saffron sauce and black scorzone truffle*

Insalata d'astice alla catalana € 16,00

*Katalanischer Hummersalat*

*Catalan lobster salad*

# Primi piatti

Tortellone verde alla trota con pesto di olive taggiasche <i>Grüne Tortellone gefüllt mit Forelle mit Taggiasche Olivenpesto</i> <i>Green Tortellone filled with trout with Taggiasche olive pesto</i>	€ 12,00
Spaghetti quadro mantecato all'uovo, monte veronese e tartufo scorzone <i>Spaghetti mit cremigem Ei, Monte-Veronese-Käse und Trüffel</i> <i>Spaghetti with creamy egg, Monte Veronese cheese and truffle</i>	€ 14,00
Paccheri con pomodorini gialli, gamberi e zucchine <i>Paccheri mit gelben Tomaten, Garnelen und Zucchini</i> <i>Paccheri with yellow tomatoes, prawns and courgettes</i>	€ 15,00
Maccheroncini di pasta fresca allo stracotto di cinghiale <i>Maccheroncini aus frischen Nudeln mit Wildschweinragout</i> <i>Maccheroncini of fresh pasta with wild boar stew</i>	€ 12,00
Bigoli al torchio con broccoli verdi, sarde di lago e pane croccante <i>Bigoli-Nudeln mit grünen Brokkoli, Seesardinen und knusprigem Brot</i> <i>Bigoli pasta with green broccoli, lake sardines and crispy bread</i>	€ 11,00
Gnocchi di ricotta con indivia, pancetta e spinacine <i>Ricotta-Gnocchi mit Endivie, Speck und Spinat</i> <i>Ricotta gnocchi with endive, bacon and spinach</i>	€ 10,00

# Secondi piatti

Rollatina di trota gratinata, purea di piselli e pepe rosa € 16,00  
*Gerollte Forelle, Erbsenpüree und rosa Pfeffer*  
*Rolled trout, pea puree and pink pepper*

Filetto di manzo alla griglia con marmellata piccante di pomodori e alloro € 26,00  
*Gegrilltes Rinderfilet mit pikanter Tomatenmarmelade und Lorbeerblatt*  
*Grilled beef fillet with spicy tomato jam and bay leaf*

Costolette d'agnello senapate in panuria d'erbe € 23,00  
*Lammkoteletts mit Senf in Kräuterbröseln*  
*Lamb chops with mustard in herb breadcrumbs*

Filetto di branzino alla griglia con gazpacho fresco e menta € 18,00  
*Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit frischem Gazpacho und Minze*  
*Grilled fillet of sea bass with fresh gazpacho and mint*

Petto di faraona scaloppato, sedano rapa e tartufo nero scorzone € 18,00  
*Überbackene Perlhuhnbrust, Knollensellerie und schwarzer Trüffel*  
*Scalloped guinea fowl breast, celeriac and black truffle*

Polpo brasato, crema di melanzane e crudaiola di pomodorini gialli € 22,00  
*Geschmorter Oktopus, Auberginencreme und gelbe Kirschtomaten-Crudaiola*  
*Braised octopus, aubergine cream and yellow cherry tomato crudaiola*

Costata di manzo alla griglia (500g) € 22,00  
*Grilled sirloin steak (500g)*  
*Entrecote vom Holzkohlengrilln (500g)*

# Dolci

Piccola torta di Verona con salsa alla vaniglia € 5,00  
*Mini cake/pie from Verona with vanilla sauce*  
*Kleines Verona-Kuchen mit Vanillesoße*

Brownies al fondente con gelato al mango € 6,00  
*Brownies aus dunkler Schokolade mit Mangoeis*  
*Dark chocolate brownies with mango ice cream*

Bavarese alla fragola e pistacchi tostati € 6,00  
*Erdbeer-Bavaroise und geröstete Pistazien*  
*Strawberry Bavaroise and roasted pistachios*

Tiramisù classico € 5,00  
*Klassisches Tiramisù*  
*Classical Tiramisù*

Cestino di frolla con pesche e crema pasticcera € 6,00  
*Shortbread-Körbchen mit Pfirsichen und Creme*  
*Shortbread basket with peaches and custard*

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco € 5,00  
*Panna cotta mit gemischter Beerensauce*  
*Panna cotta with mixed berries sauce*