

Stilvoll einfacher Genuss.

Handgemachte Pasta, frischer Fisch von der Adriaküste, bestes Fleisch von lokalen Metzgern und Gemüse direkt von unserem eigenen Arnica Acker. Ein Gefühl von Leichtigkeit stellt sich ein, während du frisch zubereitete italienische Klassiker in nonchalanter Eleganz genießt.

KALTE VORSPEISEN

Tatar vom einheimischen Rind

mit cremigem Eigelb und Brioche

21€

Butterkrebs im Backteig

mit Remouladensauce

19€

Carpaccio von Jakobsmuscheln aus der Normandie

mit Kapern aus Pantelleria und Zitrone

19€

Puntarelle alla romana

mit Knoblauch und Sardellen

13€

WARME VORSPEISEN

Pasta e ceci mit Hummer 18 €.

Kürbis-Tortelli mit Salbeibutter und Amaretti 19 €

Tagliatelle mit Wildschweinragout 20 €

Orecchiette mit cime di rapa, Stracciatella und Sardellen 18 €

> Kastaniencremesuppe mit Scorzone-Trüffel 12 €

HAUPTSPEISEN

Filet vom heimischen Rind mit Sauce Hollandaise oder Rotweinjus 32 €

Saibling aus Preore (TN) ganz, im Ofen gebacken 30 €

Geschmortes Kalbs-Ossobuco 30 €

Gegrillte Scampi mit Knoblauchbutter und Petersilie 28 €

Gratinierte Artischocken mit frischem Ziegenkäse 22 €

BEILAGEN

Kartoffelpüree 6€

Pommes frites 6 €

Gegrillter Radicchio tardivo mit Balsamico-Essig 6 €

Schwarzwurzel in Butter 6€

Grüner Salat 6€

FÜR DIE KLEINEREN GÄSTE

Gekochter Schinken mit Mozzarella 10 €

Kastaniencremesuppe 10 €

Penne
mit Tomatensauce – Bolognese – Butter und Parmesan
12 €

Paniertes Putenbrustfilet mit Pommes frites 18 €

Gedämpfte Karotten 5€

DESSERTS

Tiramisù 9€

Delizia al limone 9€

agion D

Pistazien Parfait 9€

Ananas-Carpaccio mit Maraschino 8€

> Sorbet oder Eis des Tages ₄€

Gedeck, hausgemachtes Brot und sizilianisches Olivenöl 2,5 € Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen an uns.