


Antipasti Appetizer/Kalte Vorspeise

| | |
|---|---------|
| Quinoa risottata con fonduta di formaggio e peperoni grigliati | € 10,00 |
| <i>Quinoa risotto with cheese fondue and peppers – Quinoa Risotto mit Käsefondue und Paprika Risotto de Quinoa avec fondue au fromage et poivrons</i> | |
| Sformatino di Porcini e Tartufo  | € 13,00 |
| <i>Pie porcini mushroom and Truffle – Pie Steinpilzen und Trüffel – Flan de cèpes et truffes</i> | |
| Capesante al gratin | € 12,00 |
| <i>Scallops au gratin – Jakobsmuscheln gratiniert – Pétoncles au gratin</i> | |
| Perle di crudité di scampi con salsa allo yogurt e radice di zenzero | € 15,00 |
| <i>Crudity of Scampi with Yogurt sauce and Ginger Root Rohe Scampi mit Yoghurt Sauce und Ingwerwurzel Crudite de Crevettes avec sauce au Yogourt et Racine de Gingembre</i> | |
| Selezione di Formaggi con frutolada e pani caldi | € 12,00 |
| <i>Cutting boards of cheeses, Mostarda and warm breads - Schneidebretter Käse mit Mostarda und warmes Brot - Planches à découper du fromages, moutarde et pain chaud</i> | |
| Fantasia di Charcuterie | € 11,00 |
| <i>Mixed sliced – Gemischt mit Aufschnitt Melangé de charcuterie</i> | |

Primi First Courses/Warme Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Vellutata al porro e cipolla | € 10,00 |
| <i>Leek Cream and Onion – Lauch und Zwiebel Creme – Creme de Poireau et Oignon</i> | |
| Agnoli in brodo | € 12,00 |
| <i>Tortellini in Broth – Tortellini in Brühe – Tortellini in bouillon</i> | |
| Risotto con cipolline al balsamico e gelato al gorgonzola | € 13,00 |
| <i>Risotto with Balsamic Onions and Gorgonzola Ice Cream Risotto mit Balsamico- Zwiebeln und Gorgonzola Eis Risotto aux oignons balsamiques et glace au gorgonzola</i> | |
| Tagliatelle al ragù di coniglio con granella di pistacchi | € 12,00 |
| <i>Tagliatelle with rabbit ragout and pistachio grain Tagliatelle mit Kaninchenragout und Pistazienkorn Tagliatelle avec ragout de lapin et grain de pistache</i> | |
| Raviolaccio con robiola di monte e funghi di bosco | € 13,00 |
| <i>Crepes with Robiola cheese and wild mushrooms - Crepes mit Robiola Käse und Pilzen Crêpes avec du fromage Robiola et champignons sauvages</i> | |
| Gnocchi alle ortiche con salsa al Taleggio e speck croccante | € 13,00 |
| <i>Gnocchi with nettles, cheese sauce and crunchy speck - Gnocchi mit Nesseln, Käsesauce und Speck Gnocchi avec des orties, sauce au fromage et speck croquant</i> | |

Risotto Venere con mazzancolle e capesante € 15,00
Black Risotto with Shrimps and Scallops
Schwarzes Risotto mit Garnelen und Jakobs Muscheln
Risotto noir aux Crevettes et Coquilles Saint - Jaques

Tagliolini agli agrumi e scampi con datterini € 15,00
Citrus noodles with Scampi und Cherry Tomatoes
Zitrusnudeln mit Scampi und Kirschtomaten
Nouilles aux agrumes avec Langoustines et Tomates Cerises

Chitarrine allo scoglio € 15,00
Spaghetti with mixed seafood - Spaghetti mit gemischtem Fisch – Spaghetti aux fruits de mer

Secondi Main courses/Hauptgerichte:

**La carne – Meat Dishes – Fleischgerichte **

Filetto di manzo su pietra lavica oppure al melograno oppure ai funghi porcini oppure al Ronchedone € 22,00
Beef Fillet baked on molten rock or with pomegranate or with Mushrooms or with Ronchedone Sauce
Rindsfilet vom Roast oder mit Granatapfel oder mit Steinpilzen oder mit Ronchedone Rotwein
Fillet du boeuf cuit sur la roche ou au Grenade ou aux cèpes ou vin rouge Ronchedone

Tartar di Filetto di Fassona € 25,00
Fassona Beef Fillet Tartare
Fassona Rinderfilet Tartare
Tartare de Filet de Boeuf Fassona

Gulash di cervo con polentina calda € 18,00
Gulasch of Deer with Polenta
Hirschgulasch mit Polenta
Cerf Gulasch avec Polenta

**Il pesce di mare – Sea fish – Seefisch **

Zuppetta di pesce alla mediterranea € 20,00
Fish soup to the Mediterraneo – Fischsuppe Mittelmeer – Soupe de Poisson en Mediterranée

Baccalà fritto su letto di carciofini € 20,00
Cod Fried with Artichokes
Kabeljau gebraten mit Artischocken
Horue frit aux Artichauts

Branzino alla griglia € 20,00
Sea bass grilled - Wolfsbarsch vom Rost - Loup de mer grillé

Grigliata di pesce con salsa terramare € 24,00
(branzino Ø coda di rospo, gamberi, scampo, seppia e baccalà)
Grilled mixed seafood with sauce (Sea bass Ø Monkfish, Prawns, Scampo, Cuttlenfish and Salt cod)
Seegrilletes mit Soße (Seabarsch Ø, Seeteufel, Scampi, Tintenfische und Dorsch)
Grillade mixte de poisson (Loup de Mer Ø Baudroie, Crevettes, Scampi, Seiche et Morue)

N.B: I prodotti non reperibili come freschi verranno sostituiti con prodotti surgelati

Fresh products not available will be substituted by frozen products

Wenn wir keine frische Produkte haben Können, benutzen wir tiefgekühlte Produkte

Contorni/Side dishes beilagen:

| | |
|---|--------|
| Insalata verde \emptyset mista | € 5,00 |
| Green salad <i>or</i> Mixed salad - Grüner Salat <i>oder</i> Gemiscter Salat | |
| Verdure grigliate (radicchio e peperoni) | € 5,00 |
| Grilled Chicoree and Peppers vegetables - Gegrilltes Chicoree <i>und</i> Paprikagemüse Chicorée grillée et poivrons | |
| Patate novelle al rosmarino <i>oppure</i> fritte | € 5,00 |
| Roast potatoes <i>or</i> fried potatoes - Bratkartoffeln <i>oder</i> Geröstete Kartoffeln Pommes de Terre au Romarin <i>ou</i> Frites | |
| Finocchi al gratin | € 5,00 |
| Gratinated Fennel – Gratiniertes Fenchel – Fenouil gratiné | |
| Cicoria all'olio e aglio | € 5,00 |
| Chicory with Garlic and Oil – Chicoree mit Oil und Blanch – Chicorée au l'Huile et l'Ail | |
| Cavolini di Bruxelles al burro | € 5,00 |
| Brussels sprout with Butter – Rosenkohl zur Butter – Choux de Bruxelles u Beurre | |
| Sformato di Broccoli con salsa al Caprino | € 5,00 |
| Soufflé of Broccoli with Goat Cheese Sauce – Soufflé aus Brokkoli mit ZeigenKase-Soße Soufflé de Brocoli avec Sauce au Fromage de Chèvre | |

Dessert

Home made Desserts - Hausgemachte

| | |
|---|--------|
| Tiramisù | € 5,00 |
| Soft sponge cake soaked in coffee and mascarpone cream Weicher Sandkuchen getränkt im Kaffee und Mascarpone - Tiramisù | |
| Semifreddo al caffè | € 5,00 |
| Coffee Ice-Cream Cake – Halbgefrorenes Eis mit Kaffée – Demi Froid au Café | |
| Torta Abbraccio | € 6,00 |
| “Abbraccio” Cake – Torte “Abbraccio” - Le gâteau du restaurant Abbraccio | |
| Tortino al cioccolato con gelato | € 6,00 |
| Warm chocolate cake and ice cream - Warmen Schokoladenkuchen und Eiscreeeme Tarte au chocolat chaud avec glace | |
| Strüdel di mele con salsa alla vaniglia | € 6,00 |
| Apple Strüdel with Vanilla Sauce Apfelstrüdel mit Vanillesauce Strudel aux Pommes avec Sauce à la Vanille | |
| Monte Bianco | € 7,00 |
| Mousse of Chestnuts - Kastanienmousse – Mousse de Chataigne | |