

# Aperitifs

## Aperitivi

975	<b>Berlucchi'61 - Satèn</b>	1 Glas / bicch.	7,00
976	<b>Revi Rosé</b>	1 Glas / bicch.	6,00
289	<b>Sole</b> Prosecco / Passion fruit / Soda / Lime		4,00
298	<b>Pimm's &amp; Lemonade</b> Pimm's / Lemonade / Mixed fresh fruits		5,00
291	<b>Berry Fizz</b> Prosecco / Raspberry / Soda / Lime		4,00
302	<b>Martini &amp; Tonic</b> Martini Bianco / Fever-Tree Premium Tonic / Lime		5,00
300	<b>Americano</b> Carpano Antica Formula / Campari / Soda / Orange / Lemon		6,00
304	<b>Negroni Sbagliato</b> Carpano Antica Formula / Campari / Prosecco / Orange		6,50
301	<b>Negroni</b> Carpano Antica Formula / Campari / Gin / Orange		7,00
<b>ALKOHOLFREI ANALCOLICI</b>			
290	<b>Sole Zero</b> Sanbittèr / Passion fruit / Soda / Lime		3,50
285	<b>Spritz Zero</b> Crodino / Orange juice / Soda / Orange		3,50
288	<b>Hugo Zero</b> Sanbittèr / Elderflower / Soda / Fresh mint		3,50
292	<b>Berry Fizz Zero</b> Sanbittèr / Raspberry / Soda / Lime		3,50

# Starter

## Antipasti

2011	Bruschette Tris Tomaten / Oregano aus Pantelleria "Stracciatella di bufala" <sup>↓</sup> / gebratene Garnele / krokanter Wangenspeck Provola-Käse / wilde Rauke / "salsiccia" Tris di Bruschette Pomodoro / origano di Pantelleria Stracciatella di bufala <sup>↓</sup> / gambero arrostito / guanciaie croccante Provola / rucola selvatica / salsiccia	12,00
2012	Oktopus / Blumenkohlcreme / eingelegte Karotten Polipo arrostito / crema di cavolfiore / carote in salamoia	15,00
2013	Kalbs-Carpaccio lauwarm / "Puntarelle" / getrockneter Früchte-Crumble / Pecorino-Käse Carpaccio tiepido di vitello / puntarelle / crumble di frutta secca / scaglie di pecorino	14,00
2014	"Saltimbocca" vom Kaninchenrücken / Erbsen / Strauchtomaten / süß-saure Zwiebeln Saltimbocca di coniglio / piselli / pomodoro ramato / cipolla in agro	14,00

### "Stracciatella di bufala"

ein Weichkäse aus Büffelmozzarella und Sahne  
composta da mozzarella sfilacciata e panna

### "Puntarelle"

dem Aussehen nach dem grünen Spargel ähnliche Spitzen der Scheinzichorie

# Spargeln

## Asparagi

2210	Weißer Spargeln / Boznersauce / neue Kartoffeln	15,50
G	Asparagi bianchi / salsa bolzanina / patate novelle	
2211	Weißer Spargeln / Prosciutto Speciale "Branchi" <sup>↓</sup> / Boznersauce / neue Kartoffeln	20,00
G	Asparagi bianchi / cotto speciale "Branchi" <sup>↓</sup> / salsa alla bolzanina / patate novelle	
2212	Weißer Spargeln / Parmaschinken DOP 24 M / Boznersauce / neue Kartoffeln	20,00
G	Asparagi bianchi / prosciutto di Parma DOP 24 m / salsa alla bolzanina / patate novelle	
2213	Weißer Spargeln / Räucherlachs / Boznersauce / neue Kartoffeln	20,00
G	Asparagi bianchi / salmone affumicato / salsa alla bolzanina / patate novelle	

"Prosciutto Speciale Branchi"  
der König der Schinken  
il ré del prosciutto cotto

# Warme Vorspeisen

## Primi

2026	Spargelcremesuppe / Lachsnocken / Brennessel	8,50
G	Crema di asparagi / gnochetti di salmone / ortiche	
2052	Spaghetti alla mediterranea	11,80
	Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum	
	Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	
2060	Tagliatelle mit Kresse / Drachenkopffisch-Ragout / Olivenpulver	15,00
	Tagliatelle al crescione / ragù di scorfano / polvere di olive	
2061	Kartoffelgnocchi / grüne Spargeln / Venusmuscheln / Paprikaconfit	14,00
L	Gnocchi di patate / asparagi verdi / vongole / peperoncino confit	
2062	Tortelli mit Carbonara-Füllung / Petersiliencreme / Wangenspeck-Chips	14,00
	Tortelli alla carbonara / crema di prezzemolo / chips di guanciale	
2063	Bärlauchrisotto / kandierte Zitrone / Ofenricotta	13,00
G	Risotto all'aglio orsino / limone candito / ricotta infornata	

# Hauptgerichte

## Secondi

2080	Seeteufel im Lardomantel / Burratacreme / Mönchsbart-Gemüse <sup>↓</sup> / Basilikumöl	26,00
G	Coda di rospo lardellata / crema di burrata / agretti <sup>↓</sup> / pommes nature / olio al basilico	
2081	Forellenfilet / Kartoffelpüree mit Ingwer / Zitrone / sautierter Babyspinat	20,00
G	Filetto di trota / purè di patate e zenzero / limone / spinacino saltato	
2120	Kalbstafelspitz auf Niedertemperatur gegart / Topinambur / Rhabarber / Schalottenjus	22,00
G	Punta di vitello cotta a bassa temperatura / topinambur / rabarbaro / jus allo scalogno	
2121	Ribeye - Tagliata / Rauke / Parmesan / Kirschtomaten / Rosmarin-Kartoffeln	26,00
L G	Tagliata di Ribeye / rucola / parmigiano / pomodorini / patate al rosmarino	
2122	Brust vom Biohuhn gefüllt mit Spargeln / "Kartoffelplattln" Petto di pollo biologico ripieno di asparagi / sfoglie di patate	20,00
2123	Lammnüsschen / Feldbohnen / Pecorino-Käse / Schupfnudeln Noce d'agnello / fave / pecorino / "schupfnudeln" di patate	25,00
2124	Burger mit Kartoffeln und Quinoa / gegrillte Zucchini / getrocknete Tomaten / vegane Mayonnaise / Kartoffelwedges	12,00
L	Burger di patate e quinoa / zucchini grigliate / pomodori secchi / maionese vegana / wedges di patate	

### "Mönchsbart"

auch bekannt als Salzkraut, das in Küstenregionen wächst

### "agretti"

o barba di frate, un ortaggio reperibile da marzo a inizio maggio

# Salate

## Insalate

2030	Gemischter Salat	6,00
	Blattsalate / Gurken / Tomaten / Mais / Karotten / Balsamico-Dressing	
L G	Insalata mista	
	Lattuga / cetrioli / pomodori / mais / carote / dressing al balsamico	
2032	Tonno & Mozzarella	12,00
	Salatmix / Thunfisch "Gallo" Vicente Marino / Mozzarella Fior di Latte / Kirschtomaten / Mais / Balsamico-Dressing	
G	Misticanza / tonno "Gallo" Vicente Marino / mozzarella Fior di Latte / pomodori cigliogino / mais / dressing al balsamico	
2033	New Reggiana	12,00
	Feldsalat / Rauke / Champignons / Ei / geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne / Parmesanraspeln / Zitronen-Dressing	
L G	Insalata valeriana / rucola / champignon / uovo / semi di zucca e di girasole tostati / scaglie di grana / dressing al limone	
2031	Porchetta & Burrata	14,00
	Gebratener Spanferkelschinken / Burrata / Feldsalat / Rauke / Endivie / Pane Carasau	
	Porchetta arrostita / burrata / songino / rucola / indivia belga / pane carasau	
2034	Mediterranea	13,50
	Salatmix / gegrillte Auberginen und Zucchini / getrocknete Tomaten / Büffelmozzarella DOP / Taggiasca Oliven / Balsamico-Dressing	
G	Misticanza / melanzane e zucchini grigliate / pomodori secchi / mozzarella di bufala DOP / olive taggiasche / dressing al balsamico	
2036	Gourmet	14,00
	Salatmix / Avocado / Räucherlachs / Tomaten / Zitronenpfeffer / Sesam	
L G	Misticanza / avocado / salmone affumicato / pomodori / pepe al limone / sesamo	

# Kinderteller

## Piatti per bambini

2200	Kleine Portion Spaghetti / Tomatensauce	7,00
L	Piccola porzione di spaghetti / sugo al pomodoro	
2201	Kleines Truthahn-Steak vom Grill / Kartoffelspalten / salsa rosa	10,00
L	Piccola scaloppina di tacchino alla griglia / spicchi di patate / salsa rosa	
2202	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn / Pommes frites	10,00
L	Piccola cotoletta di tacchino alla milanese / patate fritte	
2203	Chicken nuggets / Pommes frites	9,00
L	Chicken nuggets / patate fritte	

Mittags schließt unsere Küche um 14:30 Uhr.

Die letzte Einzelbestellung nehmen wir gerne bis 14:25 Uhr entgegen.

Nach dieser Zeit bieten wir Ihnen eine Auswahl an Gerichten aus unserer kleinen Karte an.

A pranzo la nostra cucina chiude alle ore 14:30.

L'ultima portata dovrà essere ordinata entro le 14:25.

Dopo le ore 14:30 troverete una scelta alternativa nella nostra piccola carta.

- G kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetreffene
- L kennzeichnet laktosefreie Speisen
- G contrassegna pietanze senza glutine per celiaci
- L contrassegna pietanze senza lattosio

# Desserts

2155	Dai Dai		6,80
	Fior di Latte-Eis / Schokoladensauce / Meringhe / getoastete Nüsse und Mandeln		
	Gelato al fiordilatte / salsa di cioccolato / pezzetti di meringa / nocciole e mandorle tostate		
2156	Lauwarmes Schokotörtchen / Pistazien / Mandelkrokant / Kaffeeperlen / Cassis Coulis	15 Min.	11,50
	Tortino caldo di cioccolato / pistacchio / croccante di mandorla / perle di caffè / coulis al Cassis		
2157	Mille feuille mit Ananasragout in Rum mariniert / geeiste Kokoskugeln / Orangenschaum		9,00
	Millefoglie con ragù d'ananas marinato al Rum / sfere di cocco ghiacciate / schiuma all'arancia		
2158	Klassische Crème brûlée / Krokantrollchen mit Rhabarbermarmelade / Meringuecrunch		9,50
	Crème brûlée classica / rotolino croccante con marmellata al rabarbaro / crunch di meringa		
2159	Karamellhalbgefrorenes / weiße Schokolade / Zitronenaroma / Kakaoerde		9,00
	Semifreddo al caramello / cioccolata bianca / aroma al limone / terra di cacao		
2190	Käsevariation mit Früchtesenf		14,50
G	Variazione di formaggi con mostarde		

Dessertwein - Vino da dessert

970 ● "Roen" 15 (0,375 l) – Kellerei Tramin

1 Glas / bicch.

6,00