

Arte Povera

RISTORANTE ITALIANO

Wochenempfehlungen

* <i>Bruschetta ai quattro formaggia con germogli</i>	2 Stk	12
<i>Bruschetta mit vier Käsesorten und Sprossen</i>	4 Stk	22
*** <i>Apèro Formula 4 Bruschette + 2 Negroni Sbagliato</i>		42
* <i>Carpaccio di salmone con zucchine marinate, pomodorini e riduzione al balsamico</i>		26
<i>Lachscarpaccio mit marinierten Zucchini, Cherrytomaten und Balsamico-Reduktion</i>		
* <i>Risotto con zucca e taleggio</i>		23
<i>Risotto mit Kürbis und Taleggio</i>		
* <i>Tagliatelle Aglio, Olio, Peperoncino con polpo, olive e pomodorini</i>		28
<i>Tagliatelle AOP (Knoblauch, Olivenöl, Chili) mit Oktopus, Oliven und Cherrytomaten</i>		
* <i>Pinsa della Settimana</i>		31
<i>Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Burrata, Rindercarpaccio und Trüffel</i>		
* <i>Trancio di trota salmonata all'arancia con risotto al parmigiano</i>		39
<i>Lachsforellenfilet an Orange und Parmesanrisotto</i>		

Wild Menü

* <i>Zuppa di zucca con panna montata</i>		14
<i>Kürbissuppe mit Schlagrahm</i>		
* <i>Tartare di capriolo su fondo di giallini con frutti di bosco</i>	120g	27
<i>Rehtatar auf Pfifferling-Sauce mit Waldbeeren</i>		
* <i>Rigatoni al ragu di cinghiale</i>		25
<i>Rigatoni mit Wildschweinragout</i>		
* <i>Risotto con crema di castagne, gorgonzola e noci</i>		25
<i>Risotto mit Marronicreme, Gorgonzola und Baumnüssen</i>		
* <i>Entrecôte di cervo su riduzione al vino rosso</i>		46
<i>con patate al forno, cavoletti di brouxelles e funghi giallini</i>		
<i>Hirsch-Entrecôte an Rotweinreduktion mit Ofenkartoffeln, Rosenkohl und Pfifferlingen</i>		