

ANTIPASTI • VORSPEISEN • STARTERS

**Pan brioche salato alle castagne con noci e rosmarino, € 14,00
 tostato con burro salato e porchetta di faraona**

Herzhaftes Kastanien-Brioche-Brot mit Walnüssen und Rosmarin, geröstet mit gesalzener Butter und Perlhuhn-Porchetta

Savoury chestnut sweet bread with walnuts and rosemary, toasted with salted butter and guinea fowl porchetta

**Carpaccio di manzo di Garronese Veneta con € 14,00
 insalatina croccante, maionese di mele e cialde di pane croccante**

Rindercarpaccio mit knuspringem Salat, Apfelmayonnaise und knusprigen Brotwaffeln

Beef carpaccio with crispy salad, apple mayonnaise and crispy bread wafers

Tagliere di salumi e formaggi tipici € 13,00

Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte

Assorted cold cuts and cheese platter

Coperto/Gedeck/Cover charge € 1,50

PRIMI • ERSTER GANG • FIRST COURSE

**Tortello rustico di fiore di ricotta, castagne, zucca ed € 15,00
 essenza di camomilla mantecato con burro di malga e miele di castagno**

Rustikaler Tortello mit Ricotta-Käse, Kastanien, Kürbis und Kamillenessenz, verrührt mit Almbutter und Kastanienhonig

Rustic tortello with ricotta cheese, chestnuts, pumpkin and chamomile essence, creamed with mountain butter and chestnut honey

Gnocchi viola su crema di zucca e pere caramellate € 14,00

Lila Gnocchi auf Kürbiscreme mit karamellisierten Birnen

Purple gnocchi on pumpkin cream with caramelized pears

**Bigoli al ragù d'anatra al profumo di timo e riduzione € 14,00
 del suo fondo**

Bigoli mit Entenragout, aromatisiert mit Thymian und Sauce Reduktion

Bigoli with duck ragout, flavored with thyme and reduction of its sauce

SECONDI • HAUPTSPEISE • MAIN COURSE

Lollipop di anatra farcito con verza e castagna su crema di topinambur e riduzione del suo fondo con gocce di Amarone € 18,00

Enten-Lollipop, gefüllt mit Wirsing und Kastanien, auf Topinamburcreme, mit Reduktion des Bratensafts und Amarone-Tropfen

Duck lollipop stuffed with savoy cabbage and chestnuts, on Jerusalem artichoke cream, with jus reduction and drops of Amarone

Tagliata di manzo con porcini e tartufo € 22,00

Geschnittenes Rindfleisch mit Steinpilzen und Trüffel

Sliced beef with porcini mushrooms and truffle

Costata di manzo alla brace 500g € 24,00

Gegrilltes Entrecôte 500g

Grilled ribeye steak 500g

Contorno del giorno € 5,00

Beilage des Tages

Side dish of the day

DESSERT • NACHTISCH • DESSERT

Gelato al caramello salato € 5,00

Gesalzenes Karamelleis

Salted caramel ice cream

Strudel di mele € 6,00

Apfelstrudel

Apple strudel

Fresco alle castagne con cuore di more su crema di cachi e caramello € 7,00

Gefrorene Kastanienmousse mit Brombeerfüllung, auf Kakicreme und Karamell

Chestnut frozen mousse with a blackberry center, on persimmon cream and caramel