Antipasti/Vorspeise

Tartare di tonno fresco con avocado ,spuma di caprino e pomodorini 36.-

Frisches Thunfischtatar mit Avocado, Ziegenkäsemousse und Kirschtomaten

Polipo alla piastra su crema di zucchine,salsa ai lamponi e zenzero 25.-

Gegrillter Oktopus auf Zucchinicreme, Himbeeren Sauce mit Ingwer

Petto d`anatra affumicato,aromatizzato con vinaigrette di mirtillo 26.-

Geräucherte Entenbrust aromatiziert mit Heidelbeeren-Vinaigrette

Tortino di verdure fresche grigliate con crema al parmigiano 24.-

Frischgegrillter Gemüsekuchen mit Parmesancreme

Crema di zucca con castagne 15.-

Kürbiscreme mit Marroni

Insalata verde mista 15.-

Gemischter grüner Salat

Pasta fatta in casa/Hausgemachte Teigwaren

Gnocchi di patate ai mirtilli con tonno fresco,pomodorini e menta 29.-

Heidelbeeren Kartoffelngnocchi mit frischem Thunfisch,Kirschtomaten und Minze

Fettuccine al ragu di verdure fresche di stagione 23.-

Nudeln mit frischem Gemüseragout

Maltafgliati alla crema di zafferano,zucchine e speck croccante 26.-

Maltagliati mit Safrancreme,Zucchini und knuspriger Speck

Mezzo pacchero di gragnano saltato con gamberi,seppioline,polipo e 34.-scampo

Halber Pacchero(Teigwaren) Gragnano sautiert mit Krevetten, Tintenfisch octopus und Scampi

Risotto carnaroli mantecato con formaggio della bregaglia e 28.-

Luganighetta

Carnaroli -Risotto mit bergeller Käse und Luganighetta

Carne/Pesce/Fleisch/Fisch

Tagliata di manzo aromatizzata al rosmarino ,servita con verdure 49.-

grigliate

Geschnittenes Rindsentrecote mit Rosmarin gewürzt mit Gegrillte Gemüse

Suprema di faraona cotta al forno con prugne, patate saltate e 40.-caponata di melanzane

Gebackenes Perlhuhn mit Pflaumen, Bratkartoffeln und Auberginen-caponata

Filetto di manzo alla griglia con salsa ai porcini,gratrin di patate 60.-

e spinaci novelli

Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzensauce,Kartoffelngratin und Babyspinat

Filetto di salmerino rosolato in padella con salsa al lime e 48.-

menta servito con verdure fresche grigliate

Gebratenes Saiblingsfilet mit Limetten-Minzsauce,serviert mit frischem Grillgemüse

Gamberoni aromatizzati 6 Stk alle erbette grigliati con verdura 52.-

di stagione

Gegrillte mit Kräuter aromatisierte Riesenkrevetten und Saison Gemüse

Filetto alla tartara tagliato a mano preparato al tavolo 52.-

RindsFilettatar von Hand geschnitten am Tisch Zubereitet

Dolci/Dessert

Tiramisu spumato ai mirtilli 15.-

Heidelbeeren geschäumt Tiramisu

Semifreddo al mango e rum con caramello 17.-

Mango-Rum Parfait mit Karamell

Mousse al cioccolato fondente svizzero,coulis di lamponi e 17.-

 frolla tostata

Dunkle Schweizer Schokoladenmousse,Himbeercoulis und Gerösteter

Mürbeteig

Zabaione caldo al marsala/ con gelato 16.-/18.-

Heisses Marsala Zabaione/mit Vanille Glace

Millefoglie con crema chantilly e castagne 15.-

Millefeuille mit Chantilly-Creme und Kastanien

Panna cotta alle castagne 15.-

Kastanien-Pannacotta

Tagliere di formaggi locali 19.-

Käseplatte aus der Region

 Col dessert un buon bicchiere di vino dolce La Tunella Friuli 13.-

Oppure un Passito di Pantelleria 19.-

Zum Dessert ein gutes Glas Süsswein La Tunella Friul

Oder ein Passito von Pantelleria

Appetizers/ Entree

Fresh tuna tartare with avocado,goat cheese mousse and 36.-

cherry tomatoes

Tartar de thon frais a l`avocat,mousse de chévre et tomates cerises

Grilled octopus on zucchini cream,rasberry sauce with ginger 25.-

Poulpe grillé sur creme de courgettes,sauce aux framboises et gingembre

Smoked duck breast,flavored with blueberry vinaigrette 26.-

Magret de canard fumé,parfeumè à la vinaigrette aux myrtilles

Grilled fresh vegetable pie with Parmesan cream 24.-

Tarte aux légumes frais grillé a la creme de parmesan

Pumpkin cream soup with chestnuts 15.-

Créme de potiron aux chastaignes

Mixed Green Salad/Salade verte mélangé 15.-

Homemade pasta/Patés faites maison

Potato gnocchi with blueberries,porcini mushrooms and basil pesto 29.-

Gnocchis de pommes de terre aux myrtilles avec cépes et basilic au pesto

Fettuccine with fresh seasonal vegetable ragu 23.-

Fettuccine avec ragu de légumes frais de saison

Maltagliati with saffron cream,zucchini and crispy speck 26.-

Maltagliati a la créme se safran,courgettes et speck croustillante

Half pacchero di gragnano sautéed with prawn,cuttlefish, 34.-

octopus and scampi

Demi-pacchero di gragnano sauté aux crevettes,seiche,poulpe et langoustines

Carnaroli Risotto cremed with Bregaglia cheese and luganighetta 28.-

Risotto-Carnaroli a la créme de fromage Bregaglia et luganighetta

Meat/Fish/Viande/Poisson

Slice beef steak flavored with rosemary,served with grilled vegetable 49.-

Tranche de steak de bœuf parfumée au romarin avec légumes grillés

Baked guinea fowl suprême with plums, sautéed potatoes and 40.-

 Aubergine caponata

Supreme de pintade au four avec prunes, pommes de terre sautées et caponata d`aubergine

Grilled beef fillet with porcini sauce,potato gratin and baby spinach 60.-

Filet de bouef grillé a la sauce aux cépes,gratin de pommes de terre et pousses d`épinards

Pan-fried char fillet with lime and mint sauce,served with fresh grilled 48.-vegetable

Filet d`òmble chevalier poelé,sauce citron vert et menthe,servie avec légumes frais grillée

Grilled 6 pieces prawns flavoured with herbs served with vegetable of 52.-season

Crevettes grillée 6 pieces,aromatisées aux herbes avec légumes de saison

Fillet beef tartare cut by hand prepared at table 52.-

Filet tartare coupé a la main préparé a table

Sweet/Dessert

Sparkling tiramisu with blueberries 15.-

Tiramisu pétillant aux myrtilles

Mango and rum parfait with caramel 17.-

Parfait a la mangue et rhum

Swiss dark chocolate mousse,rasberry couli and toasted 17.-

shortcrust pastry

Mousse au chocolate noir suisse,coulis de framboises et pate brisée

Warm Marsala zabaglione(egg yolk) /with vanille ice 16.-/18.-

Sabayon chaud(jaune dòeuf)/ avec vanillie glace

Millefeuille with Chantilly cream and chestnuts 15.-

Mllefeuille a la creme chantilly et chataignes

Chestnut panna cotta 15.-

Panna cotta aux chastaignes

Local cheese platter 19.-

Plateau de fromage locaux

With dessert a good glass of sweet wine La Tunella Friuli 13.-

Ot Passito di Pantelleria 19.-

Avec le dessert un bon verre de vin doux La Tunella Friuli

Or a Passito di Pantelleria