

TAGESKARTE

ZUPPA FUNGHI DI BOSCO

Köstliches Waldpilzrahmsüppchen
Champignons // Pfifferlinge // Steinpilze // Crispy Parmaschinken
4,80 €

TARTARA DI MANZO PER DUE

° Feinschmecker Vorspeise für 2 Personen °
190g Tartar vom Simmentaler Bio Rind
Dijon-Senf // Kapernbeeren // Schalotten // Cornichons
gehobeltes Ei // geröstetes Ciabatta Brot aus dem Ofen
8,50 €
pro Person

CARPACCIO TARTUFATO

Vorspeisenspezialität!
Carpaccio vom Rinderfilet // Steinpilze // schwarzer Alba Trüffel
wilder Rucola // geröstetes Knoblauchbrot
12,50 €

TAGLIATELLE ALLA TOSCANA

Geschnetzeltes vom tomatierten Schweinerücken
Pilze // Brokkoli // Paprika // an Bandnudeln
14,50 €

GUANCE DI BUE ALLE TIROLESE

Empfehlung vom Küchenchef!
Sous Vide gegarte Ochsenbacken nach Südtiroler Art!
Erdapfelpüree // Karamellisierte Balsamico-Zwiebeln // Barolo Jus
18,50€

CREMA BRULET

Hausgemachte Dessertspezialität!
Gebrannte Tonkabohne - Vanillecreme
unter der flambierten Rohrzuckerkruste
6,50 €

2019 ER CALAFURIA ROSE´ TORMARESCA

100% Negroamaro Salento IGT
Bouquet von Pink Grapefruit, Pfirsichen und Anklängen von Veilchen,
er ist sanft & äußerst delikant

0,75l Flasche 30,00 €