



Antipasti / Vorspeisen

Carpaccio di bresaola su letto di sedano stanga e prezzemolo <i>Carpaccio vom Bresaola auf Stangensellerie und Blattpetersilie</i>	16.50
Filetto di manzo tagliato fine con parmigiano e tartufo marinato <i>Fein geschnittenes Rindsfilet mit Parmesan und eingelegtem Trüffel</i>	24.00
Blue Marlin affumicato su rucola con pesto alle olive <i>Geräucherter Blue Marlin auf Rucola an Olivenpesto</i>	16.50
Scelta dal nostro buffet d'insalate <i>Auswahl aus unserem Salatbuffet</i>	8.50/14.00

Zuppa / Suppe

Crema di zucca muscat <i>Cremesüppchen vom Muskat Kürbis</i>	8.50
--	------

Pasta / Teigwaren

Risotto con pera "Williams" e gorgonzola dolce <i>Risotto mit Williams Birnen und mildem Gorgonzola</i>	16.00
Pappardelle ai funghi porcini e prezzemolo <i>Breite Nudeln mit Steinpilzen und Petersilie</i>	16.00

Per eventuali intolleranze o allergie, siete pregati di informare il personale di Servizio
Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Allergien und Intoleranzen



Pesce e carne | *Fleisch und Fisch*

Cassoulet di gamberoni arrostiti, carciofi e scorzonera

Cassoulet mit gebratenen Riesengarnelen, Artischocken und Schwarzwurzeln

38.00

Noci di capesante e gamberoni saltati con arance e basilico su tagliolini

*Gebratene Jacobsmuscheln und Riesengarnelen
mit Orangen und Basilikum auf feinen Teigwaren*

38.00

Filetti di Sogliola al forno con spuma allo champagne

Im Ofen gebackene Seezungenfilet an Champagnerschaum

44.00

Scaloppine di vitello al marsala su tagliolini

Gebratene Kalbsschnitzel an Marsala auf feinen Nudeln

34.00

“Surf and Turf “

Duetto di filetto di manzo e gamberoni alla griglia con spuma verde

Rindsfilet und Riesengarnelen vom Grill an Kräuterschaum

44.00

Petto di faraona arrostito con pancetta e tartufo nero

Knusprig gebratene Perlhuhnbrust mit Pancetta und schwarzem Trüffel

36.00

Su comanda a partire da 2 persone *Auf Vorbestellung ab 2 Personen*

Carré d'agnello arrostito in crosta d'erbette e senape in grani tagliato al tavolo

Karree vom Weidelamm in der Senf-Kräuterkruste gebraten, am Tisch tranchiert p.p. 38.00

Tutti prezzi includono IVA | *Alle Preise inkl. Mwst*

Per eventuali intolleranze o allergie, siete pregati di informare il personale di Servizio

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Allergien und Intoleranzen



Dessert / Nachspeisen

Carpaccio d'ananas caramellato al Rum e gelato vaniglia <i>Carpaccio von der Ananas karamellisiert mit Rum und Vanille Eis</i>	12.00
Crespelle ripiene con ciliegie e gelato alle noci <i>Gefüllte Crêpes mit Kirschen und Nusseis</i>	10.00
“Palla di neve”, Meringa con gelato alle fragole, panna e frutta <i>„Schneebällchen“ Baiser mit Erdbeereis, Rahm und Früchten</i>	14.00
Zuccotto al Parco con liquore all'arancia <i>Zucotto Spezialität Al Parco mit Orangenlikör</i>	14.00
Coppa yogurt con frutti di bosco tiepidi e panna <i>Coppa Joghurt mit lauwarmen Waldbeeren und Rahm</i>	12.00
Tris di sorbetti su mosaico di frutta <i>Dreierlei Sorbett auf Früchtemosaik</i>	12.00
Sgroppino al limone e menta con Vodka <i>Sgroppino mit Zitrone, Minze und Vodka</i>	10.00
Macedonia di frutta fresca <i>Frischer Fruchtsalat</i>	9.50
con /mit <i>Maraschino o Kirsch</i>	2.00

Tutti prezzi includono IVA / Alle Preise inkl. MwSt

Per eventuali intolleranze o allergie, siete pregati di informare il personale di Servizio
Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Allergien und Intoleranzen