

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZER

Tagliere di salumi

Typischer Gemischter Salami von Norditalien

Typical Salami from North Italy

Tagliere di salumi con gnocco fritto

Typischer Gemischter Salami von Norditalien mit "gebratenen Knödel"

Typical Salami from North Italy with "fried dumplings"

Antipasto misto della Casa con salumi e contorni

Typischer Vorspeisenteller mit Salami und Beilage

Typical hors d'oeuvre's assortment with salami and appetizers

Bresaola valtellinese con noci, Grana Padano DOP

e olio d'oliva del Sebino

Valtellina Bündner Fleisch mit Grana Padano Käse und Sebino Olivenöl

Valtellina dry-salted beef with Grana Padano cheese and Sebino olive oil

Sardine e filetto di cavedano essiccati con polenta

Getrocknete Sardinen und getrocknetes Döbel Filet mit Sebino Olivenöl und Polenta (Maismehl-Brei)

Dried salted sardines and dried chub fillet with Sebino olive oil and Polenta (corn-meal porridge)

Filetto di trota salmonata essiccato con polenta

Getrocknete Forelle Filet mit Sebino Olivenöl und Polenta (Maismehl-Brei)

Dried salted trout fillet with Sebino olive oil and Polenta (corn-meal porridge)

Carpaccio di carne salata di vitello con rondelle di cipolla e insalatina

Typischer Carpaccio von geräuchert Rindfleisch mit Zwiebel und Salat

Typical carpaccio of beef meat smoked with onion and salade

Polenta con funghi porcini trifolati

Polenta (Maismehl-Brei) mit Steinpilzen

Polenta (corn-meal porridge) with mushrooms (boletus)

Selezione di formaggi Lombardi con confetture

Typischer Gemischter Käse von Lombardei mit Marmelade

Typical selection of Lombardy's Cheese with marmelade

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG (nudeln) – FIRST COURSE (pasta)

Ravioli di carne al burro versato

Fleisch-Ravioli mit schaumiger Butter

Meat ravioli with foamy butter

Pappardelle con funghi porcini

Bandnudeln mit Steinpilzen

Large tagliatelle (pasta) with mushrooms (boletus)

Gnocchi di zucca con burro versato e prosciutto croccante

Kürbis Klößchen mit schaumiger Butter

Pumpkin dumplings with foamy butter

Ravioli* di ricotta e spinaci al burro versato

Ravioli mit quarkähnlicher Frischkäse und Spinaten gefüllt mit schaumiger Butter

Ravioli stuffed with buttermilk curd and spinach with foamy butter

Crespelle ripiene ai formaggi al burro versato

Crêpes mit Käsefüllung

Cheese crêpes

Crespelle ripiene alla zucca al burro versato

Crêpes mit Kürbis gefüllt

Stuffed pumpkin crêpes

Straccetti al pesce persico con pomodorini e origano

Straccetti (Pasta) mit (Fluss)Barsch, Tomaten und Oregano

Straccetti (pasta) with perch, little tomatoes and oregano

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con

sarde essiccate del Lago d'Iseo

Spaghetti (Nudeln) mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer mit Sebino Seesardinen

Spaghetti (pasta) garlic, oil and chili pepper with Iseo Lake's dried salted sardines

Risotto alle bollicine Franciacorta e scaglie di Grana Padano DOP

(minimo per 2 persone)

Risotto mit Franciacorta Spumante und Grana Padano Käse Flocken (minimum 2 Personen)

Risotto with Franciacorta sparkling white wine and Grana Padano flakes (minimum 2 persons)

SECONDI PIATTI DI CARNE

ZWEITER FLEISH GANG – SECOND MEAT COURSE

Grigliata mista di: pollo, costine di maiale e salamelle

(con patate a rondelle) (minimo per 2 persone)

Gemischte Grillplatte: Hähnchen, Schälrippchen vom Schwein und Wurst (mit Pommes Frites) (Minimum 2 Personen)

Mixed meat grill: chicken, pork ribs and sausages (with fried potatoes) (minimum 2 persons)

Nodino di vitello alla griglia (con patate a rondelle)

Kalbsrückenstück gegrillt (mit Pommes Frites)

Grilled veal loin (with fried potatoes)

Filetto di manzo alla griglia (con patate a rondelle)

Rinderfilet gegrillt (mit Pommes Frites)

Grilled beef fillet (with fried potatoes)

Costata di manzo alla griglia (con patate a rondelle)

Rumpsteak gegrillt (mit Pommes Frites)

Beef entrecôte (with fried potatoes)

Filetto di manzo al pepe con funghi porcini

Rinderfilet gepfeffert mit Steinpilzen

Peppery beef fillet with mushrooms (boletus)

Tagliata di manzo alla griglia con scaglie di Grana Padano DOP e Insalatina

(con patate a rondelle)

"Beef-Tagliata" gegrillt (Rindfleisch in Scheiben geschnitten) mit Grana Padano Käse Flocken und Salat (mit Pommes Frites)

Grilled beef "tagliata" (rump of beef cut in slices) with Grana Padano flakes and salad (with fried potatoes)

SECONDI PIATTI DI PESCE

ZWEITER FISCH GANG – SECOND FISH COURSE

Bocconcini di coregone ripieni al forno

(con patate fritte)

Felchen gefüllt im Ofen gebacken (mit Pommes Frites)

Baked stuffed lavaret bites (white fish) (with fried potatoes)

Filetti di persico dorati (con patate fritte)

Paniert (Fluss)Barsch Filets (mit Pommes Frites)

Breaded perch filets (with fried potatoes)

Sardine di lago al forno con panatura aromatica

(con patate fritte)

Seesardinen im Ofen gebachen mit aromatisch Panade (mit Pommes Frites)

Baked lake sardines with aromatic panure (with fried potatoes)

Filetto di trota dorata al forno (con patate fritte)

Forellefilet im Ofen gebacken (mit Pommes Frites)

Baked trout fillet (with fried potatoes)

Filetto di salmone al forno (con patate fritte)

Lach im Ofen gebacken (mit Pommes Frites)

Baked salmon (with fried potatoes)

Pesce spada alla griglia (con patate fritte)

Schwertfisch gegrillt (mit Pommes Frites)

Grilled swordfish (with fried potatoes)