

Antipasti

Vorspeisen - Hors D'Oeuvres

ANTIPASTO DI PESCE DI LAGO CON CROSTONI DI MAIS

VORSPEISEN MIT GARDASEE-FISCH UND MAISCROUTONS
LAKE FISH HORS D'OEUVRE WITH CORN CROUTONS

POLPO ARROSTITO CON PURÈ DI PATATE E ZAFFERANO DI POZZOLENGO

GEBRATENER OKTOPUS MIT KARTOFFELPÜREE UND POZZOLENGO-SAFRAN
ROASTED OCTOPUS WITH MASHED POTATOES AND POZZOLENGO SAFFRON

***MOSCARDINI AFFOGATI AL POMODORO CON POLENTA**

MOSCHUSPOLYPEN IN TOMATENSAUCE MIT POLENTA
STEW OF CURLED OCTOPUS AND TOMATOES WITH POLENTA

***PADELLATA DI GAMBERI CON FINOCCHI STUFATI ALLO ZENZERO**

GARNELEN-SAUTÉ AN GESCHMORTEM FENCHEL, MIT INGWER GEWÜRZT
SAUTÉ PRAWNS AND STEWED FENNEL WITH GINGER

ANTIPASTO MISTO DI MARE CALDO

WARME GEMISCHTE MEERESVORSPEISE
MIXED WARM SEAFOOD STARTER

TRIS DI TARTARE DI PESCI DI MARE, PAN BRIOCHES MARMELLATA DI LIME

DREIERLEI MEERESFISCH-TARTAR, PAIN BRIOCHE, LIMETTENMARMELADE
THREE VARIETIES OF RAW FISH TARTARE WITH SWEET BREAD AND LIME MARMALADE

INSALATA DI BACCALÀ, FAGIOLI CANNELLINI E SEDANO CROCCANTE

SALAT AUS KABELJAU, CANNELLINI-BOHNEN UND KNACKIGEM SELLERIE
SALTED COD SALAD WITH CANNELLINI BEANS AND CRUNCHY CELERY

SFORMATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

AUBERGINENAUFLOUF
AUBERGINE PARMESAN TART

FLAN IN CIALDA D'ASPARAGI IN TRE CONSISTENZE CON FONDUTA DI FORMAGELLA DI MONTE VERONESE

FLAN IN SPARGELWAFFEL IN DREI TEXTUREN MIT MONTE-VERONESE-KÄSEFONDUE
ASPARAGUS WAFFLE FLAN IN THREE TEXTURES WITH MONTEVERONESE CHEESE FONDUE

CULACCIA (PROSCIUTTO CRUDO) CON MOZZARELLA DI BUFALA

CULACCIA (ROHER SCHINKEN) MIT BÜFFELMILCH-MOZZARELLA
CULACCIA (RAW HAM) WITH BUFFALO MOZZARELLA

TARTARE DI MANZO CON CROSTINI DI PANE AI CEREALI

RINDERTATAR MIT MULTIKORNCROÛTONS
TENDERLOIN TARTARE WITH MULTIGRAIN BREAD CROUTONS

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI DATTERINO

CAPRESE "BÜFFELMOZZARELLA UND DATTERINO-TOMATEN"
CAPRESE "BUFFALO MOZZARELLA AND DATTERINO TOMATOES"

INSALATA MISTA "Grande"

GEMISCHTER SALAT (GROSSER TELLER)
MIXED SALAD (LARGE DISH)