

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

CREMA DI SEDANO

Selleriecremesuppe mit frischem Trüffel € 6,50

INSALATA ALLA CAPRAIA

Babymangoldsalat mit Ziegenkäse, Himbeeren und Walnüssen mit einer Himbeervinaigrette € 12,50

RAVIOLI ALLA RAPA ROSSA

Ravioli gefüllt mit roter Beete und Ricotta auf einer Ingwer-Creme Fraiche Sauce € 14,50

PAGLIA E FIENO ALLA TREVIGGIANA

Grüne und weiße Nudeln mit Radicchio Trevigiano, Walnuss in einer Gorgonzolasauce € 13,50

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Hausgemachte Bandnudeln aus dem Parmesanlaib mit frischem Trüffel € 17,50

PIZZA TREVISO

Mit Tiroler Speck und Radicchio Trevigiano € 12,50

ORATA ALLA GRIGLIA

FrISChe Dorade vom Grill, dazu Spinat und Kartoffeln € 19,50

MERLUZZO AL CRESCIONE

Kabeljau in Weißweinsauce pochiert auf Babymangold und gewürfelten Kartoffeln, verfeinert mit einer Brunnenkresse-Sauce € 20,50

FARAONA AL VIN SANTO

Perlhuhnbrust gebraten auf Wirsingkohl und Weintrauben, verfeinert mit einer Vin Santo Sauce, dazu Polenta € 21,50

COSTATA ALLA TIROLESE

Entrecote mit gerösteten Zwiebeln, dazu frittierte Süßkartoffeln mit Thymian und Brokkoli € 22,50

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Schokoladensouffle` € 6,00