

## MONTI ÜBERRASCHUNGS-DEGUSTATIONSMENÜ

(ab 2 Personen)

### 3-Gänge-Menü:

Antipasto oder Primo – Secondo – Dolce

39€

### 4-Gänge-Menü:

Antipasto – Primo – Secondo – Dolce

49€

## ANTIPASTI

Tatar di Tonno (Thunfisch-Tatar) mit Kapern, Oliven & Ingwer	14,50€
Vitello Tonnato <sup>®</sup>	11,90€
Gambas <sup>b</sup> im Tempurateig <sup>a</sup> auf Crema von Karotten & Ingwer	13,50€

\*\*\*

## ANTIPASTI AUS DER FRISCHETHEKE

Olive Misti <sup>3,m</sup> (Olivenauswahl)	5,90€
Artischocken sott'olio <sup>3,m</sup> - Mozzarella di Bufala - Pomodori Secchi <sup>3,m</sup>	12,90€
Prosciutto di Parma	8,90€
Prosciutto San Daniele	9,90€
Antipasti Misti <sup>3,m</sup> für 2 Personen (Ital. Salumi-Selektion mit Salame, Prosciutto Crudo & Cotto dazu Verdure sott'olio)	19,90€
Bresaola - Gorgonzola Cremoso	12,90€

\*\*\*

## PRIMI PIATTI

Tagliatelle <sup>a</sup> mit Rinder-Ragù & Artischocken	13,50€
Spaghetti <sup>a</sup> mit Vongole <sup>o</sup> & Seeteufel <sup>d</sup>	13,90€
Hausgemachte Ravioli <sup>a</sup> gef. mit Lardo di Colonnata & Wirsing al Burro <sup>®</sup> & Pecorino <sup>®</sup>	13,90€

Ein Primo Piatto ist ein Zwischengang. Eine große Portion Pasta servieren wir gegen einen Aufpreis von 3,50€.

\*\*\*

### SECONDI PIATTI PESCE

Dorade <sup>d</sup> (Goldbrasse) vom Grill	19,90€
Seeteufel-Medaillon <sup>d</sup> auf Crema di Zucchini	21,90€
Kabeljau <sup>d</sup> in Salsa von Taggiascha-Oliven, Kapern & Pomodorini	18,90€

\*\*\*

### SECONDI PIATTI CARNE

Kaninchen al Forno in Salsa von Knoblauch, Rosmarin & Pomodorini mit Purée di Patate	19,90€
Medaillon di Vitello (Kalb) mit Artischocken & Kartoffeln sautiert	19,90€
Ochsenbacken geschmort al Barolo mit Purée di Patate	22,90€

\*\*\*

### CONTORNI

Rosmarinkartoffeln	3,90€
Gemischter Salat	3,90€
Gemüse	3,90€

\*\*\*

### MONTI CLASSICI

Branzino (Loup de Mer) für 2 Personen vom Grill / aus der Salzkruste	<u>100g</u>	5,90€ / 6,50 €
---	-------------	----------------

## DESSERT

Tiramisù <sup>c,g,9</sup>	7,90€
Panna Cotta <sup>g</sup>	7,90€
Mousse al Cioccolato <sup>c</sup>	7,90€
Affogato (Kugel Vanilleeis <sup>g</sup> aufgegossen mit Espresso)	3,50€
Doppio Piacere (Espresso & Pasticcino <sup>a,c,g</sup> )	4,90€
Doppio Piacere (Dessertwein & Pasticcino <sup>a,c,g</sup> )	12,90€
Formaggi Misti <sup>g</sup> (Käsevariation)	9,90€
Gorgonzola Dolce Cremoso <sup>g</sup>	6,90€

\*\*\*

## VINI DA DESSERT & DIGESTIF

Ronco del Gelso, Passito Traminer AUR, 2011, Friaul *** 91 Punkte	0,05l	7,90€
Andrian, Passito Gewürztraminer Juvelo, 2013, Südtirol	0,375l	65€
Santa Sofia, Recioto Valpolicella oder Recioto di Soave, Veneto	0,5l	45€
Ronco del Gelso, Passito Traminer AUR, 2011, Friaul *** 91 Punkte	0,375l	49€
Grappa Nardini, "Aquavite di Vinaccia Riserva" 60%	2cl	9€
Grappa Nardini, 15 Jahre 50%	2cl	12€
Grappa Nardini, Mandorla 50%	2cl	9€
Grappa Nardini, Acqua di Cedro, 29%	4cl	9€
Grappa Levi Neive Alba, 48%	2cl	12€

### Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx:

- Gingerliq 23% (Gingerliqueur), IWSC 2015 - GOLD	2cl	10€
- Birnenquitte 40%	2cl	12€
- Ginger N°1 40,5%, DESTILLATA 2015 - GOLD	2cl	10€
- Waldhimbeere 40%	2cl	12€