



## ***ANTIPASTI***

***Il ventaglio di Trota affumicata su riduzione di Ribò, cavolini di Bruxelles, rape e spuma di carote.***

Smoked trout's range on Ribò reduction, Brussels sprouts, turnips and carrots' mousse  
Die geräucherten Forellen auf Ribòwein Reduktion, Rosenkohl, Rübe und Möhrenschaum.

4.6.9.12

***Il carpaccio di petto di Faraona marinato e affumicato, formaggio Caprino e sfere di melagrana.***

Marinated and smoked guinea fowl breast's Carpaccio with Caprino cheese and pomegranate's spheres  
Mariniertes und geräuchertes Perlhuhn Brust Carpaccio mit Caprino Käse und Granatapfel Kugeln

6.7

***Il meglio dei salumi e formaggi del territorio con verdure in agrodolce e gnocco fritto al rosmarino.***

The best of local cold cuts and cheeses with sweet and sour vegetables and fried dumplings with rosemary.  
Das Beste aus lokales Aufschnitt und Käse mit süß-saurem Gemüse und gebratenen Gnocchi mit Rosmarin.

1.7.9

***Il Prosciutto crudo "Bucolico" di Cavriana con radicchio rosso all'aceto balsamico e veli di pane.***

Bucolic raw ham from Cavriana with red radicchio and balsamic vinegar of Modena and bread.  
Bukolischer Rohschinken aus Cavriana mit rot Rettich und Balsamic Essig und Brot.

1.7.12

***La misticanza di insalatine in croccante di pane su cialda di riso Venere, funghi e verdure.***

Our mixed salad in crispy bread on a Venere rice square, mushrooms and veggies.  
Unser gemischter Salat in knusprigem Brot auf Venere Reiswaffeln, Pilze und Gemüse

1

***Fantasia di verdure alla griglia con formaggio Tomino fondente.***

Grilled vegetables with Tomino cheese  
Gegrilltes Gemüse mit Tomino Käse

2



## ***PRIMI PIATTI***

### ***Le nostre Pappardelle con cubi di Storione in crema di broccoli e polvere di olive taggiasche.***

Our Pappardelle with sturgeon's cube in broccoli cream and taggiasche olives powder.

Unsere Pappardelle mit Stör in einer Broccoli Creme und Oliven aus Ligurien.

1.4.7

### ***Gli Gnocchi di patate viola e tradizionali, con mele verdi e Renetta in pioggia di Bagoss.***

Purple potatoes and traditional gnocchi with green and rennet apples with Bagoss cheese.

Violette und traditionale Kartoffeln-Gnocchi mit grüne und Renette Äpfel mit Bagoss Käse.

3.7

### ***Il Riso Vialone Nano mantecato, clorofilla di erba San Pietro, lumache in guanciaie croccante e crema d'uovo.***

Vialone Nano and Venere rice creamed with San Pietro's grass, with snails in crispy bacon and egg's cream.

Vialone Nano und Venere Reis mit San Pietro Kräuter und Schnecken in knusprigem Schweinebacke und Eiercreme.

3.7

### ***Il Raviolo Vegano con funghi coltivati, su cavolo cappuccio e salsa Bernese di carote.***

The vegan Raviolo with cultivated mushrooms on cabbage and Bernese sauce of carrots.

Die vegane Maultasche mit Kulturpilzen auf Weißkohl und Berner Soße von Möhren.

6

### ***“Della Zucca non si butta niente” (tutta la zucca con crostini di pane integrale e salamella)***

Pumpkin with toasted whole bread and Salamella.

Kürbis mit Vollkornbrot-Croutons und Salamella.

1.7



## **SECONDI PIATTI**

### ***La battuta di Manzo “in gabbia”, tuorlo d’uovo morbido BIO, caviale di Storione e spuma di capperi e acciughe.***

Manzo Tartare, soft yolk’s egg, sturgeon’s caviar and capers and anchovies’ mousse.  
Rindtartare, weiches Eigelb, Stör Kaviar, Kapern und Sardellen Creme.

1,3,4,7

### ***Il petto d’Anatra su tappeto di patate e coulis di arance.***

Duck breast with potatoes and orange coulis.  
Entenbrust mit Kartoffeln und Orangen Coulis.

2

### ***La tagliata di Manzo con cavolo cappuccio “dorato” e funghi cardoncelli.***

Beef tagliata with “golden” cabbage Cardoncelli mushrooms.  
Rindfleisch Tagliata mit Weißkohl und Cardoncelli Pilze.

6

### ***Il filetto di Morone (Persico Spigola) croccante in crema di barbabietola rossa.***

Crispy largemouth bass’ filet in red beet’s cream  
Das knusprige Flussbarsch-Filet in Rote Rüben Creme.

4

### ***I veli della Tradizione***

#### ***(cotechino cbt, polenta “Ricchi”, zucca, Grana Padano e carciofi)***

Cbt Cotechino, “Ricchi” polenta, pumpkin, Grana Padano cheese and artichokes.  
Cbt Cotechino, „Ricchi“ Polenta, Kürbis, Grana Padano Käse und Artischocken.

7



## ***CONTORNI***

### ***Misticanza di insalatine***

Mixed salads  
Gemischter Salat von Salaten

### ***Fantasia di verdure al vapore***

Fantasy of steamed vegetables  
Fantasie von gedünstetem Gemüse

### ***Verdure grigliate***

Grilled vegetables  
Gegrilltes Sommergemüse

### ***Patatine Fritte***

Chips



## ***DOLCI***

### ***“Spacca la Crostatina” al Cacao (crema al Mascarpone e Frutti di Bosco)***

Chocolate pie with Mascarpone cream and mixed berries.  
Schokolade Mürbeteigkuchen mit Mascarpone-Creme und Beeren.

1,3,7

### ***Il tortino al Cioccolato Fondente “Invaso” e granella di Torroncino.***

Dark and white chocolate mini-cake and nougat's grain  
Schokoladenkuchen mit gehackte Nougat.

1,3,7,8

### ***La Torta delle Rose in crema di latte di mandorle e scorzette di arancia.***

“Rose” butter cake in almond milk cream and oranges' zest.  
„Rose“ Butter Torte mit Mandelmilchcreme und Orangenschale.

1,3,7,8

### ***La Millefoglie con mousse di Ricotta, Cioccolato e Fichi morbidi.***

Millefeuille with Ricotta mousse, Chocolate and soft figs.  
Die Millefeuille Torte mit Ricotta Mousse, Schokolade und weichen Feigen.

1,7

### ***Il gelato ai Marroni glassati con macedonia di frutta disidratata e crema di latte.***

Glassed Chestnut Ice cream with dehydrated fruit salad and milk cream.  
Marron-Glacé-Eis mit Obstsalat von getrockneten Früchten und Milk-Creme.

1,7



## ***MENU' VEGANO e SENZA GLUTINE***

### ***La misticanza di insalatine in croccante di pane su cialda di riso Venere, funghi e verdure.***

Our mixed salad in crispy bread on a Venere rice square, mushrooms and veggies.  
Unser gemischter Salat in knusprigem Brot auf Venere Reiswaffeln, Pilze und Gemüse.

1

\*\*\*

### ***Il Raviolo Vegano con funghi coltivati, su cavolo cappuccio e salsa Bernese di carote.***

The vegan Raviolo with cultivated mushrooms on cabbage and Bernese sauce of carrots.  
Die vegane Maultasche mit Kulturpilzen auf Weißkohl und Berner Soße von Möhren.

2

\*\*\*

### ***La Ratatouille rustica con pomodori datterino tricolore***

Rustic Ratatouille with tricolour Datterino tomatoes.  
Ländliche Ratatouille mit dreifarbigen Datterino Tomaten.

\*\*\*

### ***Il sorbetto di limone e basilico con macedonia di frutta disidratata.***

Lemon and basil sorbet with dehydrated fruit salad  
Zitronen-Basilikum-Eis mit Obstsalat von getrockneten Früchten.

1,3,7,8