



PIAZZA LUIGI SECCHI 3, 28817 MIAZZINA (VB)
TEL: +39.0323.494439

Etwas zum anfangen...

Tonno di Coniglio, lockiger Chicorée-Chicorée
und Estragon-Kordelzug

14

Terrine mit Kabeljau und Zucchini
und Paprikacreme mit Sardellensauce

14

Canederli, Wurzeln, Ziegenkäse 
und frischer Meerrettich

11

See-Couscous, Gemüse der Saison und gesalzene Mandeln

14

Erste Gänge

Risotto Carnaroli mit Robiolacreme, geröstete Rote Bete und Cashewnüsse 
(Mindestens 2 Personen)

15

Cappellacci gefüllt mit Kürbis im Muschel-Pilz-Eintopf

16

Tagliatella mit Schweinerippchenragout
und reifes Provolone

15

Gratinierte Lasagne mit Brokkoli in zwei Konsistenzen,
Stracciatella Käse, Grieben und Crusco-Pfeffer

15

Alle angebotenen Pastas sind hausgemacht

Zweite Gänge

Gebratene Entenbrust, Süßkartoffel,
Lakritze und Cracker mit gemischten Samen

20

Gebratene Tintenfischtentakel auf einem Bett aus Cannellini-Bohnen,
Oliven und gelben Datteltomaten

20

Schweinefilet nach Wellington-Art, Rosenkohl,
Gebackene Fenchel, Portwein-Reduktion

17

Gefüllte Artischocken, Käse und Pfeffersauce,
knusprige Schwarzwurzeln 

15

Käse

Käsesorten aus unseren Tälern mit hausgemachte Marmelade

15

Desserts

Blätterteigplättchen, Haselnuss, Mascarpone, Kaffeesauce

8

Weiche Torte mit dunkler Schokolade, Birnen, Pekannüssen, Muskatwein

8

Ananas-Carpaccio, Zitronensorbet und Minzgelee

7

Weißer Schokoladencreme, Mango und Ingwersuppe

8

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie das Personal nach dem Menü mit der Liste der Allergene