



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

Erste Schritte

Culatello di Parma, süß-saures Frühlingsgemüse
und Focaccia mit Maldon-Salz

13€

Rindertatar, Spargel und Parmesanschaum

14€

Gebratene Rotbarbe auf Topinamburcreme, geröstete
Frühlingszwiebeln und Pecorino-Käse

14€

Weiches Ei, Artischockencreme, knackiger Sellerie
und Olivenpulver 

11€

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, das Personal nach der Speisekarte mit der Liste der Allergene zu fragen

Erste Gänge

Kartoffelgnocchi, Mangold, Wurst
und Provolone-Fondue

14€

Gewürzter Reis, Arnad-Schmalz, Rosmarinreduktion
und Balsamico-Essig
(mindestens 2 Personen)

14€

Ravioli gefüllt mit Kabeljau, Meeresfrüchteeintopf,
Zuckerschoten und Honig

15€

Borlotti-Bohnenpüree, frische Nudelstreifen
und Semmelbrösel 

12€


Alle angebotenen Pastasorten sind hausgemacht

Hauptgerichte

In Butter gegartes Hirschfilet, sautierter Mangold
und Kakao-Grué
25€

In Bier mariniertes Schweinebauch,
gedünsteter Kohl und dessen Reduktion
17€

Gebratene Kabeljau-Lende, schwarze Kichererbsencreme,
geschmorte Zwiebeln und Majoran
21€

Gefüllte Kraus-Eskariol, leichtes Taleggio-Fondue
und gesalzene Mandeln 
15€

Käse

Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit hausgemachter
Orangen- oder rotem Paprika-Marmelade

15€

Desserts

Tiramisu

7€

Panna Cotta mit Zitronenthymian,
Mango und Mandarine

7€

Apfelstrudel, Sahneeis und Passito

8€

Haselnuss-Bavarois, Kakaoboden und Himbeeren

8€