



## Willkommen im Ristorante Carpinus

### *Erste Schritte*

Kalbfleisch, rosa gegart, Tunfischsauce  
und pochiertes Ei  
14€

Gegrillte Tintenfische,  
marinierte Zucchini, Ingweröl  
13€

Rindstatar, Stracciatella-Käse,  
getrocknete Tomaten und Taggiasca-Oliven  
14€

Kalte Tomaten-Gazpacho, Cantaloupe-Gelee,  
Ziegenkäse und gehobelte Mandeln   
11€

## *Erste Gänge*

Mit Kartoffeln und Käse gefüllte Ravioli, sautiert mit drei  
Tomatensorten, Büffelmozzarella und Majoran   
15€

Carnaroli-Reis mit Pecorino, angebratene Auster  
und rotem Basilikum  
(mindestens 2 Personen)  
15€

Kartoffelgnocchetti mit Entenragout,  
Orangenschale und Lakritzpulver  
14€

Chitarra-Spaghetti mit Makrele,  
Frühlingszwiebeln und Zitrone  
14€

*Alle angebotenen Pastasorten sind hausgemacht*

## *Hauptgerichte*

In Butter gebratenes Rinderfilet, grüne Bohnen im  
Speckmantel und Sauce Béarnais

23€

Im Ofen gebackenes Lachsforellenfilet, saisonaler  
Gemüsesalat und Teriyaki-Sauce

19€

Dekonstruierte Auberginen-Parmesan 

15€

In der Pfanne gebratenes Kalbfleisch, sautierte  
Friggitelli-Paprika und Erbaluce-Weinsauce

20€

## *Käse*

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

15€

## *Desserts*

Heidelbeer-Griechischer-Joghurt-Semifreddo  
7€

Panna Cotta mit Mandelmilch  
7€

Törtchen mit Walnüssen und Zartbitterschokolade  
8€

Tiramisu mit Schwarzkirschen und Maraschino  
8€