



Willkommen im Ristorante Carpinus

Erste Schritte

Rindstatar mit Taleggio-Fondue,
Haselnüssen und Filoteig
14€

Kabeljau-Bällchen mit Kichererbsen-Hummus
und *Misultin*-Pulver
13€

Butternut-Kürbis-Velouté mit Gorgonzola-Mousse,
Amaretti und Thymianöl 
11€

Zartrosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
und pochiertem Ei
14€

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

Erste Gänge

Kastanien-Gnocchi mit knusprigem Schweinebacken,
Topinambur und Joghurt

14€

Plin-Ravioli mit dreierlei Bratenfüllung,
in Butter und Salbei geschwenkt, mit schwarzem Trüffel

16€

Risotto mit Fontina-Käse aus dem Aostatal,
Birnensenf und dunkler Schokolade 
(mindestens 2 Personen)

14€

Spaghettoni mit Sepiatinte, mariniertem Kalmar,
Kürbis in Öl gegart und Petersilie

14€

Alle angebotenen Pastasorten sind hausgemacht

Hauptgerichte

Knuspriger Schweinebauch mit grünem und violetterm
Kraut, und würziger Honigsauce
17€

Zartrosa gegarte Entenbrust, Süßkartoffel mit Majoran,
Babyspinat und Madeirasauce
22€

Gefüllte Ofenartischoke mit leichter Parmesan-Fondue
und gesalzenen Cashewkernen 
15€

Lachsfilet mit Kräutern, in geklärter Butter gegart,
Mangold und Balsamico-Essig
20€

Rinderfilet, Mangold und Maldon-Salz
23€

Käse

Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit hausgemachter
Orangen- oder rotem Paprika-Marmelade
15€

Desserts

Gebackener Apfel gefüllt mit Trockenfrüchten
und Vanillesauce
7€

In Nebbiolo-Wein gegarte Birne, Blätterteig
und Mascarpone
7€

Caprese-Schokoladenkuchen mit Haselnusseis
8€

Bonnet mit Salzkaramell
6€

Getränke

Wasserflasche 0.7L - 2.5€

Alkoholfreies Getränk - 3.5€

Weißer Grappa - 5€

Reserve/Barrique gereifter Grappa - 6€

Bitter- 5€

Espresso - 1.5€

Cappuccino - 2€

Entkoffeinierter - 1.7€

Tee - 3.5€

Kräutertee - 3.5€

Für andere Getränke fragen Sie bitte unser Personal.

Servicekosten - 1.5€