

Man riecht ihn schon, den Frühling  
und bei uns kann man ihn auch schmecken.  
Zusätzlich zu unseren Klassikern,  
überraschen wir Sie mit kreativen Frühlingsgerichten.

*Si sente già il profumo della primavera  
e con noi potrete anche assaggiarla.  
Oltre ai nostri classici, vi sorprenderemo con piatti creativi primaverili.*



Tatar von der Lachsforelle, roh-marinierter Spargel, Boznersauce <i>Tartar di trota salmonata, asparagi marinati crudo, salsa bolzanina</i>				19
Rosa gebratener Rindstafelspitz, eingelegtes Gemüse, grüne Kräutersauce <i>Puntina di manzo rosa, verdure giardiniera, salsa verde</i>				17
Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche <i>Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa</i>	120g	19	200g	28



Kräftige Beinflleischsuppe, Wurzelgemüse, Kalbsleberknödel <i>Brodo di manzo, verdure, canederli al fegato</i>				8
Tortelloni „Carbonara“, Parmesanespuma, Wangenspeck <i>Tortelloni alla carbonara, spuma di parmigiano, guanciale</i>				17
Kartoffelgnocchi, frische Spargeln, Miesmuscheln, Safran <i>Gnocchi di patate, asparagi freschi, cozze, zafferano</i>				18
Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken <i>Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno</i>				15



Saftiges Gulasch vom heimischen Ochsen, Frühlingsgemüse, Bärlauchknödel <i>Gulasch di bue nostrano, verdure primaverili, canederli all'aglio orsino</i>				29
Livorneser Fischsuppe, Koblauchfocaccia <i>Zuppa di pesce alla livornese, focaccia all'aglio</i>				24

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.  
*Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.*

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se necessario vengono utilizzato prodotti surgelati.