

### ANTIPASTI ED INSALATE

Carpione di branzino con verdure in agrodolce <sup>1-4-12</sup>  
*Seebarsch in Essig-Kräuter-Marinade mit Gemüse in süßsaurer Sauce*  
 Soused sea bass with sweet and sour vegetables  
*Loup de mer en matelote avec ses légumes à l'aigre-doux*  
 \*\*\*

Tartare di verdure e ricotta con salsa al balsamico invecchiato <sup>1-7-9-12</sup>  
*Gemüsetatar mit Ricotta und gereifter Balsamico-Sauce*  
 Vegetable ricotta tartare with aged balsamic vinegar sauce  
*Tartare de légumes et ricotta avec sa sauce au vinaigre balsamique affiné*  
 \*\*\*

Insalata greca alla nostra maniera <sup>7-9</sup>  
*Griechischer Salat nach unserer Art*  
 Greek salad our way  
*Salade grecque à notre façon*

### ENTRATE, PASTE E RISOTTI

Crema di carciofi con crostini alla provenzale <sup>1</sup>  
*Artischockencreme mit Croutons nach provenzalischer Art*  
 Artichoke cream with croutons Provençal style  
*Crème d'artichauts aux croûtons à la provençale*  
 \*\*\*

Spaghetti di farro con scampi e pomodorini ciliegino <sup>1-2-12-15</sup>  
*Dinkel-Spaghetti mit Scampi und Kirschtomaten*  
 Spelt spaghetti with scampi and cherry tomatoes  
*Spaghettis d'épeautre avec leurs langoustines et tomates cerises*  
 \*\*\*

Risotto "Acquerello" con gorgonzola e pere <sup>7-9</sup>  
*"Acquerello" Risotto mit Gorgonzola und Birnen*  
 "Acquerello" Risotto with Gorgonzola and pears  
*Risotto « Acquerello » avec son gorgonzola et ses poires*  
 \*\*\*

Le nostre paste al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o alla carbonara <sup>1-3-7-8</sup>  
*Unsere Pasta-Gerichte wahlweise mit Tomatensauce, Pesto, Bolognese oder Carbonara*  
 Our pasta dishes with tomato sauce, pesto sauce, Bolognese or carbonara  
*Nos pâtes à la sauce tomate, au pesto, à la bolognaise ou à la carbonara*

### PESCI, CARNI E PIATTI PRINCIPALI

Darnice di dentice in guazzetto con verdure al cartoccio <sup>4-9-12</sup>  
*Zahnbrassen-Filets mit Gemüse in Folie gebacken*  
 Dentex fish fillets baked in foil with vegetables  
*Filets de dentex cuits en papillote avec ses légumes*  
 \*\*\*

Arrosto di manzo con salsa al Barolo <sup>12</sup>  
*Rinderbraten mit "Barolo" Rotwein-Sauce*  
 Roast beef with "Barolo" red wine sauce  
*Rôti de bœuf avec sa sauce au vin rouge « Barolo »*  
 \*\*\*

Burratina su pomodorini macerati all'origano e olio extra vergine <sup>7</sup>  
*Burratina auf Kirschtomaten mazeriert mit Oregano und kaltgepresstem Olivenöl*  
 Burratina on cherry tomatoes macerated with oregano and extra virgin olive oil  
*Burratina sur tomates cerises macérées à l'origan et huile d'olive extra vierge*

### DESSERT

Zuppetta di cioccolato al rum con gelato alla stracciatella <sup>3-7-8-12</sup>  
*Schokoladen-Süppchen mit Rum an Stracciatella Eiscreme*  
 Rum chocolate soup with stracciatella ice cream  
*Soupe de chocolat au rhum avec sa glace stracciatella*  
 \*\*\*

Il classico tiramisù <sup>3-7</sup>  
*Das klassische Tiramisu*  
 The classic tiramisù  
*Le tiramisù classique*  
 \*\*\*

Fantasia di frutta con geleè di tè alla menta  
*Fruchtphantasie mit Pfefferminztee-Geleé*  
 Fresh fruit fantasy with mint tea geleé  
*Fantaisie de fruits avec sa gelée de thé à la menthe*

Menu 3 portate / 3 Gänge/ 3 courses / 3 plats

45

Menu 4 portate / 4 Gänge/ 4 courses / 4 plats

52

#### Portate singole / einzelne Gänge/ Single courses / Plats individuels

Antipasti / Vorspeisen/ Starters / Hors d'œuvres  
 Secondi / Hauptgang / Main course / Deuxièmes plats  
 Zuppa / Suppe/ Soup / Potage

16  
23  
8

Primi / Erster Gang / First courses / Premiers plats  
 Dolci / Dessert / Dessert / Desserts

16  
9

I nostri vini  
 Unsere Weinliste  
 Our wine list  
 Nos vins

