



Antipasti

Appetizers / Vorspeisen

Pappa al pomodoro e terra di olive 17€

Tomato soup and olive soil

Tomatensuppe und Olivenerde

Tartare di manzo, porro fritto
e salsa al vino rosso 18€

Fried leek beef tartare and red wine sauce

Gebratenes Lauch-Rindertatar und Rotweinsauce

Salmone marinato con il suo pane,
mascarpone e Philadelphia 19€

*Marinated salmon on bread,
mascarpone and Philadelphia*

*Marinierter Lachs auf Brot,
Mascarpone und Philadelphia*



Primi Piatti

First dishes / Erste Gerichte

Tagliatelle fatte in casa al ragù d'oca
e spuma al parmigiano reggiano 19€

*Homemade tagliatelle with goose ragout
and parmigiano reggiano foam*

*Hausgemachte Tagliatelle mit Gänseragout
und Parmigiano-Reggiano-Schaum*

Cappellacci ripieni di salmone,
zucchina, il suo fiore in tempura
e crema di zucchina al profumo di menta 19€

*Cappellacci stuffed with salmon, courgette,
its flower in tempura and courgette cream flavored with mint*

*Cappellacci gefüllt mit Lachs, Zucchini,
Zucchinicreme mit Minzgeschmack und seiner Blüte in Tempura*



Secondi Piatti

Second courses / Zweite Gänge

Tagliata di manzo, stick di patate e insalata 23€

Sliced beef, potato stick and salad

Geschnetzeltes Rindfleisch, Kartoffelstäbchen und Salat

Orata con verdure alla griglia 23€

Sea bream fish with grilled vegetables

Seebrassenfisch mit gegrilltem Gemüse



La Griglia

The grid/ Das Gitter

Tomahawk Black Angus Irlandese
allevata a Cuneo 8/hg €

Fiorentina di Fassona
allevata a Cuneo 10/hg €

Costata di Fassona
allevata a Cuneo 8/hg €



Menù per tutte le Ore

Menu for all hours / Menü für alle Stunden

Insalata mista 10€

Mixed salad

Gemischter Salat

Bruschetta italiana con pomodoro e basilico 10€

Italian bruschetta with tomato and basil

Italienische Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Lasagna alla bolognese 16€

Bolognese lasagna

Bolognese-Lasagne

Parmigiana di melanzane 17€

Eggplant parmigiana

Auberginen-Parmigiana

Fritto misto con calamari e mazzancolle 23€

Mixed fried fish with calamari and prawns

Gemischter frittiertes Fisch mit Calamari und Garnelen



Dolci

sweets / Süßigkeiten

Tiramisù 7€

Panna cotta 8€
(caramello / cioccolato/ fragola)

Torta del giorno 7€

Cake of the day
Kuchen des Tage

Coppa di frutta con gelato 8€

Fruit cup with ice cream
Obstbecher mit Eis



Ogni nostro piatto ha un tocco di famiglia:
l'Olio Extra Vergine di Oliva di nostra produzione.

*Each of our dishes has a family touch:
the Extra Virgin Olive Oil we produce.*

*Jedes unserer Gerichte hat eine familiäre Note:
unser eigenes natives Olivenöl extra*

I nostri dolci sono tutti fatti in casa con amore

Our desserts are homemade with love

Unsere Desserts sind alle mit Liebe hausgemacht



COPERTO 2,50€

SERVICE CHARGE-BEDECKT

Per informazioni circa i possibili allergeni,
prima di ordinare il pasto,
si prega di contattare la direttrice di sala.
La tabella con gli allergeni è esposta sotto alla cassa.

*For information about possible allergens,
before ordering a meal,
please contact the dining room manager.
The table with allergens is displayed under the checkout.
this is both english and german*

*Für Informationen über mögliche Allergene
wenden Sie sich bitte vor der Bestellun
einer Mahlzeit an den Speisesaalmanager.
Die Tabelle mit Allergenen wird unter der
Kasse angezeigt. das ist sowohl englisch als auch deutsch*