

Table

Room

Adults

Kids

Orario

Primi piatti

First Courses

*GNOCCHCHI CASERECCI DI PATATE SALTATI
CON FUNGHI E SALSICCIA

Potatoes dumplings with mushroom and sausage
Kartoffeln Knockel mit Pilzen und norditalienische Wurst



Barbera



SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Spaghetti Carbonara (eggs, bacon and cheese)
Spaghetti nach Carbonara Art (Eier, bacon, käse)



Pinot bianco



ZUPPA DEL CONTADINO CON LEGUMI E CEREALI
Vegetable soup
Gemüsesuppe



Barbera



SFORMATO DI CREPES CON VERDURE
DI STAGIONE AL GRATIN
Baked crepes with vegetables
Gehratene Crepes mit Gemüse



Gewurztraminer



PETTITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25% for guest with board



Table

Room

Adults

Kids

Orario

Secondi piatti

Second Courses

SPIEGELEIHER: UOVA ALLA PIASTRA,
PATATE AL FORNO E SPECK A CRUDO

Eggs, potatoes and bacon
Spiegeleier mit Kartoffeln und Speck



Bordelese



*COTOLETTA ALLA MILANESE
Milanese breaded cutlet
Wiener Schnitzel



Pinot grigio



STEAK TARTARE CON CROSTONE
(TAGLIO DI MANZO SMINIZZATO DA CONDIRE A CRUDO)
Beef tartare with sauces of the Chef (Raw meat)
Rinderatar mit Saucen der Koch (Rohes fleisch)



Pinot bianco



FORMAGGI MISTI LOCALI CON MIELE
Assorted local cheeses served with honey
Verschiedene Käsesorten serviert mit Honig



Gewurztraminer



PETTITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25% for guest with board



Nr.

Portata unica ~ All in one dish ~ Einzeln Gericht
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E COTOLETTA
Gnocchi with cheese cream - Milanese cutlet

kids

Kartoffeln Gnocchi Käse-Fondue-Sauce - Milanese Schnitzel

Table

Room

Adults

Kids

Orario

Secondi piatti

Second Courses

SPIEGELEIHER: UOVA ALLA PIASTRA,
PATATE AL FORNO E SPECK A CRUDO

Eggs, potatoes and bacon
Spiegeleier mit Kartoffeln und Speck



Bordelese



*COTOLETTA ALLA MILANESE
Milanese breaded cutlet
Wiener Schnitzel



Pinot grigio



STEAK TARTARE CON CROSTONE
(TAGLIO DI MANZO SMINIZZATO DA CONDIRE A CRUDO)
Beef tartare with sauces of the Chef (Raw meat)
Rinderatar mit Saucen der Koch (Rohes fleisch)



Pinot bianco



FORMAGGI MISTI LOCALI CON MIELE
Assorted local cheeses served with honey
Verschiedene Käsesorten serviert mit Honig



Gewurztraminer



PETTITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25% for guest with board



Allergeni ~ Allergen



Gluten



Sesame



Nuts



Crustaceans



Eggs



Fish



Vegetables



Wheat



Dairy



Fruit



Spices



Shellfish



Lupine



Sulphur

* Ricetta prevalentemente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati all'origine