

Table	Room	Adults	Kids
Orario			

Primi piatti

First Courses

*TAGLIATELLE SALTATE CON FUNGHI MISTI
AL SAPORE DI BOSCO

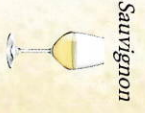
Homemade pasta tagliatelle with mushroom sauce flavored with forest aromas
Hausgemachte Tagliatelle mit Pilz mit Waldaromen gewürzt



Nr. _____
1/2 _____



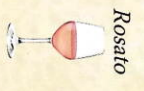
RISOTTO MANTECATO ALLA MILANESE
Risotto "Milanese" with saffron and Parmesan
Safran-Risotto nach Milanese Art



Nr. _____
1/2 _____



ZUPPETTA DI LENTICCHIE
CON BRUNOISE DI VERDURE
Lentils soup with vegetables brunoise
Linsensuppe mit Gemüse



Nr. _____
1/2 _____



MEZZE PENNIE AL POMODORO
SELEZIONE GASTRONOMIA FELICETTI
Pasta with spicy tomato sauce
Makkaroni mit mittelscharfes Tomatensauce



PETITE CARTE - sul retro/in the back
-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



Portata unica ~ All in one dish ~ Einzeln Gericht

RISOTTO ALLA MILANESE E POLLO ARROSTO
Risotto and Baked chicken



kids

Table	Room	Adults	Kids
Orario			

Secondi piatti

Second Courses

*BOCCONCINI DI CERVO MARINATO AL TEROLDEGO
CON POLENTA MISTA
E FORMAGGIO

Venison bites with wine sauce, polenta and cheese
Wein-marierte Wildbretstücke mit Polenta und typische Käse



Nr. _____
1/2 _____



*BOLLITO DI CARNI MISTE E VERDURE
Manzo, cotechino, lingua, salsa verde
Boiled beef, cotechino, vegetables, green sauce
Gekochtes Rinderfleisch, Kochsalami, Gemüse mit grüneauce



Nr. _____
1/2 _____



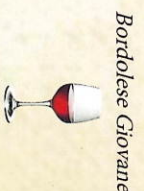
ZUCCHINE GRIGLIATE CON MOZZARELLA
Grilled Zucchini with mozzarella
Gegrillten Zucchini mit Mozzarella



Nr. _____
1/2 _____



*POLLO INSAPORITO
ALLA DIAVOLA (PICCANTINO)
Roast devilled chicken
Gebackenes Hähnchen mit pikant



PETITE CARTE - sul retro/in the back
-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



Allergeni ~ Allergen



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