

Table

Room

Adults

Kids

Orario

## Primi piatti First Courses

CANEDERLI ALLO SPECK, FORMAGGIO E SPINCACI CON BURRO DI MALGA  
Typical dumplings with Speck, Cheese and Spinach with melted butter  
Speck-, Käse- und Spinat- Knödeln mit geschmolzene Butter



Lagrein



Nr.

1/2

\*PAPPARDELLE DI PASTA ALL'UOVO CON RAGU' DI SELVAGGINA  
Home made Tagliatelle with deer minced meat  
Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout



Chianti riserva



Nr.

1/2

LA PASTA E FAGIOLI TRADIZIONALE VENETA  
Beans and noodles soup  
Nudel-Bohnen-Eintopf



Amarone



Nr.

1/2

FARFALLE CON POMODORO FRESCO E BASILICO  
Fioocchi pasta with fresh tomato  
Fioocchi pasta mit Tomaten und Basilikum



Rosato



Nr.

1/2

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

PASTA AL POMODORO E FETTINA DI POLLO

Pasta with fresh tomato - Grilled chicken breast



kids

Table

Room

Adults

Kids

Orario

## Secondi piatti Second Courses

TONCO DEL PONTESEL CON POLENTA, SPEZZATINO E SALSICCIA BOLLITA  
Meat stew with sausage and polenta  
Fleisch Eintopf mit Wurst und Polenta



Lagrein



Nr.

1/2

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARIANO SU CRUDITA' DI VERDURE  
Sliced-grilled beef  
Rindfleischstück



Chianti riserva

Nr.

1/2

INSALATA ALLA NIZZARDA  
Tomno, olive, pomodoro, fagiolini e uova sode  
Vegetation Nicoise salad: tuna, tomato, olives, green beans, eggs  
Salat Nicoise: Thunfisch Tomaten Oliven grüne Bohnen, Eier



Vino rosato

\*FETTINA DI MAIALE ALLA GRIGLIA  
Grilled pork cutlet  
Gegrillte Schwein Fleischscheibe



Vino rosato

Nr.

1/2

PETITE CARTE - sul retro/in the back

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



Allergeni ~ Allergen



Ricetta fresca in ogni ingrediente