

Franciacorta “Essence Satèn” - Antica Fratta 11% 1dl 11.—



Crema di zucca al curry con cubetti di pera e semi di zucca tostati 12.— 

Kürbiscrèmesuppe mit Curry, Birnenwürfeln und gerösteten Kürbiskernen (7,9)

Insalata invernale con formentino e indivia belga 16.— 
spicchi d’arancia e pompelmo, datteri e pinoli tostati

Winterlicher Nüsslisalat mit Brüsseler, Orangen- und Grapefruitschnitzen, Datteln und Pinienkernen (10,12)

“Foie de canard Normand” dorato con mela e salsa ribes neri 28.—

Frische Entenleber gebraten mit Apfel und einer Cassissauce (1,3,7,12)

Terrina di “foie gras” servita con brioche e gelée di Sauternes 28.—

Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Sauternesgelée und Brioche (1,3,7,12)

**Filetti di sogliola con leggera salsa allo zafferano e Noilly Prat 44.—
con gamberetti e champignons, servito con patate all’erba cipollina**

Seezungenfilets an leichter Safransauce mit Noilly Prat,
Crevetten und Champignons serviert mit Schnittlauchkartoffeln (1,2,3,4,7,9,11,12)

Sminuzzato di vitello alle spugnole con pappardelle 39.—

Kalbsgeschnetzeltes an einer Morchelrahmsauce, serviert mit Pappardelle (1,3,7,9,12)

Entrecôte “Café de Paris” con patate fritte 44.—

Klassisches Entrecôte mit Café de Paris-Kräuterbutter und Pommes frites (3,7,9,10)



 = vegetariano

Sogliola	Olanda – FAO 27 rete a strascico
Foie de canard	Ungheria e Francia
Foie d’oie	Ungheria e Francia
Gamberetti	Danimarca FAO 21
Entrecôte	Irlanda