

Antipasti

Vorspeisen - Appetizers - Hors d'œuvre

Carpaccio di salmone con ananas, pera e aceto balsamico di Modena * € 17.00
Lachs-Carpaccio mit Ananas, Birne und Balsamessig
Salmon-carpaccio with pineapple, pear and balsamic vinegar
Carpaccio de saumon avec ananas, poire et vinaigre balsamique



Tartare di ricciola con mela verde e cipolla rossa * € 15.00
Tartare von Adlerfisch mit grünem Apfel und rote Zwiebel
Tartare of Amberjack with green apple and red onions
Tartare de Liche avec et pomme verte et oignons rouge



Bresaola di cervo e pera caramellata € 15.00
Trodden Hirschfleisch mit karamellisierte Birne
Venison bresaola with caramelized pear
Bresaola de cerf avec poire caramélisée



Bruschetta di merluzzo alla mediterranea * € 14.00
Gegrillte Brötschnitte mit Kabeljau nach Mittelmeer Art
Toasted bread with cod fish mediterranean style
Pain grillé avec cabillaud à la méditerranéenne



Capesante gratinate ai porri e Martini secco * € 14.00
Gratinierte Jacobsmuscheln mit Lauch und trockenem Martini
Scallops au gratin with leeks and dry martini
Saint-Jacques gratinées aux poireaux et martini sec



Antipasto "Il Portico" salumi assortiti, sottaceti, caprino marinato € 13.00
Gemischter Vorspeise vom Haus
Mixed Hors d'ouvres
Assiette de charcuterie



* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 852/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être été gelés

Tomino grigliato con insalatina tartufata

€ 12.00

Käse vom Grill mit Salat mit Trüffel-Öl



Grilled cheese and salad with truffle-oil

Fromage sur le gril, et salade avec huile de truffe

Crostone di polenta al gorgonzola

€ 11.00

Gegrillten polenta mit Blauschimmelkäse



Roasted polenta with blue-cheese

Polenta grillée au fromage persillé

Primi

Erste Gerichte - First courses - Premiers cours

Tagliolini al granchio reale e pomodorini cherry *

Kleine Bandnudeln mit Krebse und Kirschtomaten
Thin noodle with crabs and cherry tomatoes
Tagliolinis avec crabes et tomates cerises

€ 20.00



Tagliolini al tartufo nero *

Kleine Bandnudeln mit Trüffel
Thin noodle with truffle
Tagliolinis au truffe

€ 17.00



Tagliolini gamberi e zucchini *

Kleine Bandnudeln mit Garnelen und Zucchini
Thin noodle with prawns and courgettes
Tagliolinis avec crevettes et courgettes

€ 16.00



Spaghetti allo scoglio *

Spaghetti mit Meeresfrüchte
Spaghetti with seafood
Spaghettis avec fruits de mer

€ 15.00



Risotto ai funghi porcini e gorgonzola

Risotto mit Steinpilzen und Blauschimmelkäse
Risotto with wild mushrooms and blue-cheese
Risotto aux cèpes et fromage persillé

€ 15.00



Mammole di patata viola alla fonduta *

Lila Kartoffelklößchen mit fondue
Purple potatoes dumplings with fondue
Gnocchis de pomme de terre violette à la fondue

€ 13.00



* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 852/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être gelés

Tagliolini ai funghi porcini *

Feine Bandnudeln mit Steinpilzen
Thin noodle with wild mushrooms
Tagliolinis avec cèpes

€ 14.00



Tagliatelle al ragù di lepre *

Bandnudeln mit Haseragout
Tagliatelle with hareragoût
Tagliatelles au ragoût de lièvre

€ 13.00



Ravioli di zucca al burro e salvia *

Kürbisravioli mit Butter und Salbei
Pumpkin ravioli with butter and sage
Ravioli à la citrouille avec beurre et sauge

€ 12.00



Penne all'amatriciana

Makkaroni nach Amatriciana Art (Tomatensauce, Bauchspeck, Pfeffer und Pecorino Käse)
Pasta quills amatriciana (tomato sauce, bacon, pepper, and Pecorino cheese)
Pâtes courtes à l'amatriciana (tomates, poivre, lard et fromage au brebis)

€ 10.00



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti nach carbonara Art
Spaghetti carbonara
Spaghettis à la carbonara

€ 10.00



Tondelli arrosto e nocciole *

Ravioli mit Braten und Haselnüsse
Ravioli with Roast and Hazelnuts
Ravioli avec Rôti et Noisettes

€ 10.00



Penne all'arrabbiata

Makkaroni mit Scharfer Tomatensauce
Pasta quills with spicy tomato sauce
Pâtes courtes avec piment et sauce au tomates

€ 9.50



Zuppa di verdure

Gemüsesuppe-Vegetable soup-Potage aux légumes

€ 7.50



* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 852/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être gelés

Secondi di carne

Fleisch - Second courses of meat - Principaux cours de viande

Entrecote di black Angus ai funghi porcini € 25.00

Gegrillt Black Angus-Entrecote mit Steinpilzen
Grilled black Angus-Entrecote with wild mushrooms
Black Angus-Entrecote sur le grill avec cèpes

Tagliata di cervo alla crema di zucca e glassa al Nebbiolo € 24.00

Hirschfleischstreifen mit Kürbiscreme und Rotweinsauce
Sliced deer with pumpkin cream and red wine sauce
Couper de cerf avec crème citrouille et sauce au vin rouge



Filetto di manzo alla Woronoff € 22.00

Rinderfilet mit Senf Sauce
Fillet of beef with moustard sauce
Filet de bœuf avec sauce au moutarde



Filetto di manzo al pepe verde € 22.00

Rinderfilet mit grünem Pfeffer
Fillet of beef with green pepper
Filet de bœuf avec poivre vert



Filetto di manzo alla griglia € 21.00

Gegrilltes Rinderfilet
Grilled fillet of beef
Filet de bœuf sur le grillé

Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 853/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être gelés

Bocconcini di capriolo in salmì

Rehragout in Salmì

Venison stew in salmì

Ragoût de chevreuil dans salmì

€ 20.00



Scaloppine di vitello al Marsala

Kalbsschnitzel in Marsala-Sauce

Escalope of veal with marsala wine

Escalope de veau au marsala

€ 15.00



Paillard di vitello alla piastra

Kalbsschnitzel vom Grill

Grilled veal paillard

Paillard de veau grillé

€ 15.00

Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 853/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être été geleés

Secondi di pesce

Fischgerichte - Second courses of fish - Principaux cours de poissons

Fritto misto *

Gemischte Fischfritüre von See und Meeresfische
Mixed fried with sea and lake fish
Friture de poissons assortis

€ 22.00



Filetto di orata alla mediterranea *

Goldbrasse-Filets nach Mittelmeerart
Gilthead seabream fillet Mediterranean style
Daurade Méditerranée

€ 20.00



Filetto di pesce persico dorato al burro e salvia *

Barschfilet mit Butter und Salbei
Perch fillet with butter and sage
Filet de percheau beurre et sauge

€ 19.00



Crostini al basilico con polpo grigliato e lamponi al limone

Basilikum Röstbrotsscheibe mit Krake vom Grill und Himbeeren mit Zitrone
Slice of basil toasted bread with grilled octopus and raspberries with lemon
Tranche de pain grillé au basilic avec poulpe grillé et framboises au citron

€ 19.00



Trancio di baccalà in crosta di pistacchio e nocciola alla birra scura *

Kabeljau in Pistazien und Haselnüsse Kruste und dunkelbier
Slice of cod in pistachios and hazelnuts crust and dark beer
Tranche de morue à la croûte de pistaches et noisettes et bière brune

€ 18.00



Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 853/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être été gelés

Formaggi - Käse - Cheese

Selezione di Formaggi locali

Auswahl von lokalen Käsen
Selection of local cheeses

€ 10.00



Insalate - Salat - Salad

Insalata verde - Grüner Salat - green salad

€ 4.00

Insalata mista/pomodori/ pomodori e cipolle

Gemischter/Tomaten/Tomaten und Zwiebeln Salat
Mixed/tomatoes/ tomatoes & onions salad

€ 5.00

Verdure - Gemüse - Vegetables

Verdure di stagione cotte al vapore o al burro

Gedunstete oder sautierten mit Butter Gemüse der Saison
Seasonal steamed or sauteed with butter vegetables

€ 7.00



Patate fritte / Pommes frites / French fries *

€ 5.50

Menù bimbi - Kinder menu - Children's menu

1 - Milanese + patate fritte *

Paniertes Schnitzel + Pommes frites
Breaded escalope + french fries

€ 11.00



2 - Pasta al pomodoro + patate fritte *

Nudeln mit Tomatensauce + Pommes frites
Pasta with tomato sauce + french fries

€ 9.50



* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 852/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être été gelés

Dessert

Tiramisù	€ 7.00
	
Panna cotta	€ 5.00
	
Crema caramel	€ 5.00
	
Meringata	€ 5.00
	
Tortino di cioccolato al cuore caldo	€ 6.00
	
Gelato misto	€ 5.00
	
Semifreddi (Tartufo nero, Cassata)	€ 5.00
	
Sorbetto al limone	€ 5.50
	
Frutta fresca di stagione	€ 5.00

Vini Rossi

Rotweine - Red wines - Vins rouges

Rosso della Casa, bicchiere (Glas)	€ 2.50
Rosso della Casa, sfuso ¼ litro	€ 4.00
Rosso della Casa, sfuso ½ litro	€ 6.50
Rosso della Casa, sfuso 1 litro	€ 13.00

Barbera d'Alba Superiore Demaria Bartolomeo, d.o.c. - 15,5°	Piemonte	€ 25.00
Barbera d'Asti Primevigne, d.o.c.g. - 14,5°	Piemonte	€ 22.00
Rosso del Monferrato (Pinot/Merlot) L'amo - Lagobava, d.o.c. - 14°	Piemonte	€ 26.00
Dolcetto d'Alba Cantine Rossotto, d.o.c. - 13°	Piemonte	€ 16.00
Nebbiolo d'Alba Demaria Bartolomeo, d.o.c. - 14,5°	Piemonte	€ 22.00

Bonarda dell'Oltrepò Pavese frizzante conti di Gambarana - 12°	Lombardia	€ 15.00
Valpollicella Classico le Caleselle, Santi d.o.c. - 12,5°	Veneto	€ 19.00
Rosso di Montepulciano Sabazio La Braccasca, d.o.c. - 13°	Toscana	€ 18.00
Santa Cristina Le Maestrelle Marchesi Antinori, d.o.c. - 13°	Toscana	€ 16.00
Morellino di Scansano Melini, d.o.c.g. - 13°	Toscana	€ 19.00
Primitivo del Salento Monaci, d.o.c. - 14°	Puglia	€ 18.00
Negroamaro del Salento - Castello dei Monaci, IGT - 13°	Puglia	€ 18.00
Nero d'Avola Campo Reale tenuta Rapitalà, d.o.c. - 13,5°	Sicilia	€ 17.00
Merlot del Lazio Fontana Candida Togale, IGT - 13,5°	Lazio	€ 16.00

Riserva

Barolo cantina Demaria Bartolomeo d.o.c.g. - 14,5°	Piemonte	€ 59.00
Barolo Prunotto d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 56.00
Gattinara Travaglini, d.o.c.g.cl. 75 - 13,5°	Piemonte	€ 32.00
Barbaresco Prunotto d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 39.00

Rosso di Montalcino - Pian delle Vigne Antinori, d.o.c. - 13,5°	Toscana	€ 29.00
Bolgheri Il Bruciato Tenuta Gualdoal Tasso, d.o.c. - 13°	Toscana	€ 33.00
Chianti Classico Peppoli, d.o.c.g. cl. 75 - 13°	Toscana	€ 28.00

Vini Bianchi



Weissweine - White wines - Vins blancs

Bianco della Casa, bicchiere (Glas)	€ 3.00
Bianco della Casa, sfuso ¼ litro	€ 5.00
Bianco della Casa, sfuso ½ litro	€ 7.50
Bianco della Casa, sfuso 1 litro	€ 14.00

Roero Arneis Demaria Bartolomeo, d.o.c.g. - 13°	Piemonte	€ 19.00
Roero Arneis Lagobava, d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 19.00
Gavi del comune di Gavi Tacchino, d.o.c.g. - 12,5°	Piemonte	€ 19.50
Erbaluce di Caluso d.o.c.g. Ferrando - 12°	Piemonte	€ 20.00
Chèrdi - Piemonte Sauvignon Orsi Roberto, d.o.c. - 13°	Piemonte	€ 21.00

Pinot Grigio Conti Formentini. IGT - 13°	Friuli	€ 20.00
Lugana d.o.c. Cà dei frati, - 13°	Lombardia	€ 22.00
Orvieto Classico - Marchesi Antinori, d.o.c. - 12°	Umbria	€ 14.00
Chardonnay del Salento Simera, IGT - 13°	Puglia	€ 17.00

Rosè Cipresseto - Santa Cristina - 11,5°	Toscana	€ 15.00
--	---------	---------

Vini spumanti



Prosecco d.o.c. Treviso Colli del Soligo, 11°	Veneto	€ 15.00
Moscato d'Asti d.o.c.g. "La Barivera" Arione - 5°	Piemonte	€ 17.00

Le Piccole



Rossi:

S. Cristina Marchesi Antinori, d.o.c. - cl. 37,5 - 12,5°	Toscana	€ 11.00
Chianti classico Peppoli, d.o.c.g. - cl. 37,5 - 13°	Toscana	€ 15.00
Il Bruciato di Bolgheri, d.o.c. - cl. 37,5 - 13°	Toscana	€ 21.00
Barbaresco d.o.c.g. - cl. 37,5 - 13,5°	Piemonte	€ 25.00
Barbera d'Alba E. Pertinace, d.o.c. - cl. 50 - 13,5°	Piemonte	€ 11.00
Dolcetto d'Alba E. Pertinace, d.o.c. - cl. 50 - 13,5°	Piemonte	€ 11.00
Gattinara Travaglini d.o.c.g. cl. 50- 13,5°	Piemonte	€ 19.00
Valpolicella le Caleselle, d.o.c. - cl. 37,5 - 12,5°	Veneto	€ 11.00
Primitivo del Salento Monaci, d.o.c. - 14°	Puglia	€ 11.50
Negroamaro del salento - Castello Monaci, IGT - 13°	Puglia	€ 11.50
Nebbiolo delle Langhe d.o.c. Pertinace - 13,5°	Piemonte	€ 13.00




Bianchi:

Roero Arneis Prunotto, d.o.c.g. cl. 37,5 - 13°	Piemonte	€ 11.50
Orvieto classico Antinori, d.o.c. - cl. 37,5 - 12°	Umbria	€ 11.00
Chardonnay delle Langhe - cl. 50 - 13°	Piemonte	€ 13.00

Rosè:

Cipressetto Santa Cristina cl. 37,5 - 11,5°	Toscana	€ 9.50
---	---------	--------

Bar

Caffè espresso		€ 1.50
Caffè corretto		€ 1.80
Caffè hag/orzo		€ 1.80
Cappuccino		€ 2.00
Tè/infusi		€ 2.00
Fanta, Cola, Sprite		€ 3.30
Succhi di frutta		€ 3.00
Tonica, Ice-tea, Lemonsoda		€ 2.80
Acqua minerale 75 cl.		€ 2.80
Acqua minerale 50 cl.		€ 2.00
Birra Moretti alla spina piccola		€ 3.00
Birra Moretti alla spina media		€ 4.50
Birra Heineken cl. 33		€ 4.00
Birra Moretti senza alcool cl. 33		€ 4.00
Birra Erdinger Weißbier cl. 50		€ 5.50
Amari		€ 4.50
Brandy/Whisky		€ 5.00
Grappa		€ 4.00
Flûte di Prosecco		€ 3.50
Limoncello		€ 3.50