

DESSERT

① Unser typisches
Tiramisu im Glas
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER

① ② Zarte Panna Cotta mit
Vanillearoma, garniert mit
Waldfruchtsauce und
Schokolade
MILCHPRODUKTE, NUSSE

① Fiordilatte-Eis mit frisch
geschnittenen,
großen Fruchtstücken
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, NUSSE

VORSPEISEN

① Frische Mozzarella mit
sonnengereiften Tomaten,
serviert auf geröstetem Landbrot
GLUTEN, MILCHPRODUKTE

② *Vitello Tonnato*. Kalbfleisch in
Thunfischsoße (natürlich aus
unserer Region) mit Kapernblüten
und frischer Thunfischsauce,
natürlich hausgemacht
SULFITE, MOLKEREIPRODUKTE, SELLERIE, EIER, SENF, FISCH

② Zartes Rindertatar, frisch
zubereitet und mit Eigelb
und Grana Padano verfeinert
EIER

ERSTER GANG

-
- ① Frische hausgemachte Nudeln oder Gnocchi mit täglich frisch zubereiteten Saucen
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, NUSSE, SULFITE
-

- ① Zarte Auberginen-Parmigiana auf einer feinen Creme aus geräuchertem Ricotta
GLUTEN, MILCHPRODUKTE
-

- ① Feine Gemüselasagne auf cremigem Käsebett aus lokaler Herstellung
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, SELLERIE, SULFITE
-

ZWEITE GANG

-
- ① Zartes Rinderfilet aus lokaler Aufzucht mit frischen Tomaten und jungem Blattsalat
-

- ① Hausgemachtes Hähnchen *in Saor** mit frischem, saisonalem Gemüse in süß-saurer Marinade
GLUTEN, SELLERIE, SULPHITEN, MILCHPRODUKTE
-

*Traditionelle venezianische Marinade, die von Fischern zur Konservierung von Lebensmitteln verwendet wurde. Besteht aus süß-sauren Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen

- Kaninchenröllchen aus unserem Hof, gefüllt mit einer Speckfrikadelle und regionalem Käse
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, SELLERIE, SULFITE
-