

 Knuspriges Eigelb mit
frischen Saison-Spargel,
von uns roh mariniert
EIER, GLUTEN, MILCHPRODUKTE, SOJA, SENF

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


 Zartes Perlhuhn mit grünem
Salat und süß-sauren,
hausgemachten Gemüsesorten
MILCHPRODUKTE, SULFITE, SELLERIE

① Asparagus-Crespella mit
Eipulver, serviert auf einer
cremigen Bergkäse-Creme
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, NUSSE, SULFITE

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

Lasagne mit lokalem
Rinderragout auf einem
Bett aus Bechamelsauce
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, SELLERIE, SULFITE

 Tagliata vom lokalen Rindfleisch,
serviert mit frischen Tomaten und
einer leichten Salatmischung

 Hähnchenstreifen mit
frischem und knackigem
Pfannengemüse

GLUTEN, SELLERIE, SULPHITEN, MILCHPRODUKTE

  Warmer Tartar aus saisonalem
Gemüse mit Mozzarella
und Pistazien-Crumble

MILCHPRODUKTE, NUSSE

① Unser typisches
Tiramisu im Glas
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER

① Weiche Oster-Focaccia
mit traditioneller
hausgemachter Creme
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, NUSSE

① Fiordilatte-Eis mit
frischen, grob
geschnittenen
Fruchstücken
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, NUSSE
