

# Menu Hb

# Menu Hb

## Wine

*Il nostro Maître suggerisce...*

*Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...*

### **BOLLICINE - SPARKLING - SEKT**



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

### **BIANCHI - WHITE - WEISS**

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

### **ROSATI- ROSE - ROSE**

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

### **ROSSI - RED - ROT**

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

### **MEDITAZIONE – SWEET - SUESS**

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angelorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



## ItalianTaste

Lunedì | Monday | Montag

# Menu Hb

## Antipasti | Starters | Vorspeisen

### ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

#### BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

#### BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

## Primi piatti | First Course | Erste Gänge

### SPAGHETTONE "FELICETTI" AL RAGÙ DI MOSCARDINI

Spaghettone with squids

Spaghettoni mit Kalamar

€ 17

### PACCHERI ALLA "NORMA"

Paccheri with aubergines

Paccheri mit Auberginen

€ 17

### GAZPACHO FREDDO DI POMODORO, CAROTE, MELA E OLIO DEL GARDA D.O.P.

Cold tomato carrot and apple soup

Kalte Tomaten-Karotten-Apfel-Creme

€ 14

### DITALINI AL FARRO, PATATE E COZZE

Spelt ditalini with mussels and potatoes

Dinkel Ditalini mit Miesmuscheln und Kartoffeln

€ 16

# Menu Hb

## Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

### COSTOLETTE D'AGNELLO AL PANE VERDE E MORBIDO DI PATATE NOVELLE AL TIMO

Breaded Lamb chop with herbs served with mashed potatoes

In Krautern panierte Lammkoteletten mit Kartoffelpuree

€ 18

### ROAST BEEF DI MANZO CBT AI PROFUMI TOSCANI RUCOLA, GRANA E ACETO BALSAMICO

Cold roasted beef with rocket parmesan and balsamico vinegar

Kalter Rindsbraten mit Rukola, Parmesan und Balsamico essig

€ 18

### PERSICO AL TEGAME CON RATATUILLE DI VERDURE, OLIO AL PISTACCHIO E AGRUMI

Fillet of perch pike, vegetables, pistachio and citrus oil

Barschfilet mit Gemuese und Pistazien-Zitrus-Oel

€ 18

### CARTOCCIO DI PASTA BRICK, FARCITO DI VERDURE E SALSA DI CACIO FUMÈ

Vegetables brick paste basket, smoked cheese sauce

Gemuese in Brickteigtasche mit geraeuchertem Kaesefondue

€ 15

## Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

# Menu Hb

# Menu Hb

## Wine

*Il nostro Maître suggerisce...*

*Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...*

### **BOLLICINE - SPARKLING - SEKT**



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

### **BIANCHI - WHITE - WEISS**

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

### **ROSATI- ROSE - ROSE**

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

### **ROSSI - RED - ROT**

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

### **MEDITAZIONE – SWEET - SUESS**

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angolorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



## ItalianTaste

Martedì | Tuesday | Dienstag

# Menu Hb

## Antipasti | Starters | Vorspeisen

### ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

#### BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

#### BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

## Primi piatti | First Course | Erste Gänge

### RISO VIALONE NANO, VERDE PREZZEMOLO, VONGOLE E BOTTARGA

Clams, bottarga and parsley risotto

Venusmuscheln-Bottarga-Petersilie-Risotto

€ 17

### MEZZE MANICHE AL PESTO DI POMODORO, BASILICO E MANDORLE

Mezze maniche tomato and basil pesto with almonds

Mezze maniche an Tomaten-Basilikum-Pesto und Mandeln

€ 14

### BIGOLI DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ D'ANATRA, SUGO DI ARROSTO E SPECK D'ANATRA

Homemade spaghetti with duck and speck ragout

Hausgemachten Spaghetti mit Ente-Speck-Ragout

€ 16

### VELLUTATA DI PATATE, ERBE AROMATICHE E SEMI OLEOSI

Cream of potato soup with herbs and seeds

Kartoffelcreme mit Kraeutern und Samen

€ 14

# Menu Hb

## Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

### ORATA IN "ACQUA PAZZA"

Sea bream in light tomato sauce

Glodbrasse in Leichte Tomatensauce

€ 18

### GALLETTO ALLA DIAVOLA, SALSA BBQ E PATATE GRIGLIATE AL TIMO

Grilled chicken and potatoes with Barbeque sauce

Gegrillte Haehnchen und Kartoffeln mit Barbequesauce

€ 17

### TARTARE DI MANZO ALLA "PIEMONTESE"

Beef tartar with parmesan and balsamico vinegar

Rindstag Tartare alla "Piemontese"

€ 17

### HUMMUS DI CECI, PINZIMONIO DI VERDURE, FRUTTA SECCA E CIALDE DI PANE INTEGRALE

Chickpeas Hummus, raw vegetables, dried fruit, whole  
wheat bread chips

Kichererbsenhummus, rohes Gemuese, Doerr-Fruechte,  
vollwert Brotchips

€ 14

## Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

# Menu Hb

# Menu Hb

## Wine

*Il nostro Maître suggerisce...*

*Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...*

### **BOLLICINE - SPARKLING - SEKT**



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

### **BIANCHI - WHITE - WEISS**

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

### **ROSATI- ROSE - ROSE**

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

### **ROSSI - RED - ROT**

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

### **MEDITAZIONE – SWEET - SUESS**

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angellorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



## ItalianTaste

Mercoledì | Wednesday | Mittwoch

# Menu Hb

## Antipasti | Starters | Vorspeisen

### ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

#### BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

#### BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

## Primi piatti | First Course | Erste Gänge

### TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON PESTO DI BASILICO ALLA GENOVESE

Homemade tagliatelle with basil pesto

Hausgemachte Tagliatelle mit Basilikumpesto

€ 15

### FUSILLONE "FELICETTI" SEPIE E BROCCOLETTI

Fusillone, cuttle fish and broccoli

Fusillone, Tintenfisch und Brokkoli

€ 16

### RISO VIALONE NANO MANTECATO AL RAGÙ DI CORTILE, IL SUO RISTRETTO E MONTEVERONESE

Poultry and Monteveronese cheese risotto

Gefluegel-Monteveronesekaese-Risotto

€ 18

### CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA, FETA E LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE

Cream of courgettes soup with mint, feta and almond

Zucchini-Minz-Creme mit Feta and Mandeln

€ 15

# Menu Hb

## Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

### STRACCETTI DI POLLO ALLA "PIZZAIOLA"

Strips of chicken with tomato and oregano sauce

Haehnchenstreifen an Tomaten-Origano-Sauce

€ 18

### OMBRINA AL TEGAME, SALSA "SFINCIONE", PANE AROMATICO E CHIPS DI MAIS

Snapper tomato and onion sauce, corn chips

Brasse an Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Mais Chips

€ 20

### SALMERINO ALPINO ALLA "MUGNAIA"

Char floured and fried in butter

Saibling bemehlt und in butter gebraten

€ 20

### DOBBIACO FRITTO, INSALATINE DI CAMPO, PERE, NOCI E ACETO BALSAMICO

Fried Dobbiaco cheese with pear, nuts and balsamico  
vinegar

Gebackene Dobbiacokaese mit Birnen, Nuessen und  
Balsamico

€ 15

## Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"  
Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

# Menu Hb

# Menu Hb

## Wine

*Il nostro Maître suggerisce...*

*Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...*

### **BOLLICINE - SPARKLING - SEKT**



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

### **BIANCHI - WHITE - WEISS**

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

### **ROSATI- ROSE - ROSE**

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

### **ROSSI - RED - ROT**

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

### **MEDITAZIONE – SWEET - SUESS**

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angolorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



## ItalianTaste

Giovedì | Thursday | Donnerstag

# Menu Hb

## Antipasti | Starters | Vorspeisen

### ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

#### BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

#### BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

## Primi piatti | First Course | Erste Gänge

### CANNELLONI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI VITELLO E VERDURINE SU FONDUTA DI OPERÀ

Rolled lasagna, veal and vegetables ragout,

Opera cheese fondue

Gerollte Kalbs-Gemuese-Lasagna mit Operakaesefondue

€ 16

### CALAMARATA, TONNO, POMODORINO E MENTUCCIA

Calamarata with tuna cherry tomato and mint

Calamarata mit Thunfisch, Kirschtomaten und Minze

€ 17

### RISO VIALONE NANO MANTECATO AL POMODORO, BURRATA E LIMONE DEL GARDA CANDITO

Tomato Burrata and lemon risotto

Tomaten-Burrata-Zitronen-Risotto

€ 16

### CREMA DI PEPERONI ROSSI, SCAMPI CROCCANTI E PESTO DI BASILICO

Cream of red pepper soup with scampies and basil pesto

Rote Paprikacreme mit Scampi und Basilikumpesto

€ 16

# Menu Hb

## Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

### VITELLO "TONNATO"

Cold roasted veal with tuna sauce

Kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce

€ 17

### SUPREMA DI ANATRA AL MIELE, PUREA DI CAROTE E SALSA AL GINEPRO

Breast of duck with honey and mashed carrot with  
juniper sauce

Entenbrust mit Honig, Kartottenpuree und  
Wachholdersauce

€ 18

### FRITTURA DI GAMBERI E VERDURE

Fried prawns and vegetables

Gebackene Garnelen und Gemuese

€ 20

### TOMINO ALLA PIASTRA CON INSALATINA DI CAMPO, FICHI SECCHI, NOCI E ACETO

#### BALSAMICO

Grilled Tomino cheese, salad, dried figs, walnuts and  
balsamico vinegar

Gegrillter Tominokaese mit Salat, Doerr Feigen,  
Waldnuessen und Balsamicoessig

€ 15

## Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12



# Menu Hb

# Menu Hb

## Wine

*Il nostro Maître suggerisce...*

*Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...*

### **BOLLICINE - SPARKLING - SEKT**



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

### **BIANCHI - WHITE - WEISS**

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

### **ROSATI- ROSE - ROSE**

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

### **ROSSI - RED - ROT**

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

### **MEDITAZIONE – SWEET - SUESS**

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angelorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



## ItalianTaste

Venerdì | Friday | Freitag

# Menu Hb

## Antipasti | Starters | Vorspeisen

### ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

#### BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

#### BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

## Primi piatti | First Course | Erste Gänge

### SFOGLIE DI PASTA ALL'UOVO ALLA "CAPRESE"

Tomato and mozzarella lasagna

Tomaten-Mozzarella-Lasagna

€ 14

### GNOCCHI DI PATATE AL PESTO DI ZUCCHINE

Potato dumplings with courgettes pesto

Kartoffelkloesschen mit Zucchinipesto

€ 14

### CHITARRINE ALL'UOVO, GAMBERI, POMODORI SECCHI E PANE AROMATICO

Homemade Chitarrine, prawns dried tomatoes and herbs  
crumble

Hausgemachten Chitarrine mit Garnelen, Doerr-Tomaten,  
Kraeuter crumble

€ 17

### PASSATINA DI PISELLI, PRALINE DI RICOTTA E BACON CROCCANTE

Cream of peas soup, cottage cheese dumplings and bacon

Erbsencreme mit Quarkkloesschen und Bacon

€ 15

# Menu Hb

## Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

### STINCO DI VITELLO STUFATO ALLA BIRRA "BLANCHE", CON CAVOLO CAPPUCCIO AL CUMINO

Braised shank of veal with beer and cabbage

Kalbshaxe in Bier gebraten mit Kohl

€ 17

### SALMONE SCOTTATO, FINOCCHI BRASATI E SALSA AL PERNOD

Salmon with fennel and Pernod sauce

Lachs mit Fenchel an Pernod Sauce

€ 18

### POLIPO CAMELLATO, CECI E TOPINAMBUR

Octopus, chickpeas and topinambur

Kraken, Kichererbsen und Topinambur

€ 18

### CROCCHETTE DI LENTICCHIE PANATE ALLE MANDORLE, E CAVOLFIORI AL PROFUMO DI COCCO

Breaded lentil nuggets with almonds, cauliflower flavoured  
with coconut

Mit Mandeln panierte Linsenkroquette, Blumenkohl an  
Kokosnuss

€ 15

## Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"  
Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

# Menu Hb

# Menu Hb

## Wine

*Il nostro Maître suggerisce...*

*Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...*

### **BOLLICINE - SPARKLING - SEKT**



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

### **BIANCHI - WHITE - WEISS**

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

### **ROSATI- ROSE - ROSE**

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

### **ROSSI - RED - ROT**

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

### **MEDITAZIONE – SWEET - SUESS**

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angellorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



## ItalianTaste

Sabato | Saturday | Samstag

# Menu Hb

## Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS–VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

## Primi piatti | First Course | Erste Gänge

CREPPELLE FARCITE SALMONE E VERDURINE SU  
SALSA MORNAY

Salmon and vegetables pancakes, mornay sauce

Lachs-Gemuese-Pfannkuchen, Mornaysauce

€ 20

RISO VIALONE NANO, RAPE ROSSE, CAPRINO, AGLIO  
NERO E TROTA AFFUMICATA

Red beet and goat cheese risotto, black garlic and smoked trout

Rotebeeten-Ziegenkaese-Risotto mit schwarzer Knoblauch und  
geraeucherter Forelle

€ 17

RAVIOLI CACIO E PEPE, COULIS DI POMODORO  
DATTERINO, BASILICO AL MORTAIO E TAPENADE DI  
OLIVE TAGGIASCHE

Cheese and pepper ravioli, tomato sauce basil and olives

Kaese-Pfeffer-Ravioli an Tomaten-Basilikum-Olivensauce

€ 16

CREMA DI CECI AFFUMICATA, OLIO ALLE ERBE E  
RICOTTA INFORNATA

Cream of smoked chickpeas soup with cottage cheese and herbs oil

Geraeucherter Kichererbsencreme mit quark und Kraeuternoel

€ 15

# Menu Hb

## Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

TONNO TATAKY, CIPOLLA AGRODOLCE E  
MENTUCCIA

Tuna tataky, sweet and sour onion with mint  
Thunfisch-Tataky, Suess-Sauer-Zwiebeln mit Minze

€ 20

TAGLIATA DI MANZO, RADICCHIO STUFATO,  
MONTEVERONESE E SALSA TERIYAKI

Sliced beef sirloin, red chicory Monteveronese cheese,  
Teriaki sauce

Geschnittenes Rindsentrecote mit Radicchio,  
Monteveronesekaese und Teriaki Sauce

€ 20

CALAMARI ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO E  
POMODORI AI PROFUMI MEDITERRANEI

Grilled squids with herbs sauce

Kalamari vom Grill mit Kraeutersauce

€ 20

TOFU IN PASTELLA COCCO E SESAMO NERO,  
CAROTINE AI SEMI DI PAPAVERO E ACETO  
BALSAMICO

Black sesamo and coconut breaded tofu, carrots with poppy  
seeds and Balsamico vinegar

Im Schwarze Sesam und Kokosnuss paniierter Tofu,  
Karotten mit Mohn und Balsamicoessig

€ 15

## Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"  
Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

# Menu Hb

# Menu Hb

## Wine

*Il nostro Maître suggerisce...*

*Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...*

### **BOLLICINE - SPARKLING - SEKT**



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

### **BIANCHI - WHITE - WEISS**

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

### **ROSATI- ROSE - ROSE**

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

### **ROSSI - RED - ROT**

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

### **MEDITAZIONE – SWEET - SUESS**

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angolorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



## ItalianTaste

Domenica | Sunday | Sonntag

# Menu Hb

## Antipasti | Starters | Vorspeisen

### ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

#### BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

#### BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

## Primi piatti | First Course | Erste Gänge

### RISO VIALONE NANO, CACIO E PEPE, GUANCIALE CROCCANTE E FRUTTA SECCA

Cheese and pepper risotto with guanciale and dried fruit

Kaese-Pfeffer-Risotto mit Guanciale und Doerr-Fruechten

€ 15

### ORZOTTO, SALSICCIA, FUNGHI E SALSA AL CAPRINO

Barley, sausage, mushrooms, goat cheese sauce

Gerste, Wuerstchen, Pilze, Ziegenkaesesauce

€ 16

### PASSATELLI MANTECATI, CALAMARI, VERDURINE E BOTTARGA DI MUGGINE

Passatelli with squids, Vegetables and bottarga

Passatelli mit Kalamari, Gemuese und Bottarga

€ 17

### MINISTRONE DI VERDURE DELLA TRADIZIONE CONTADINA

Vegetables soup

Gemuesesuppe

€ 14

# Menu Hb

## Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

### SUPREMA DI FARAONA, PATATE DOLCI E SALSA ALL' ACETO BALSAMICO

Breast of guinea fowl, sweet potatoes,

balsamico vinegar sauce

Perlhuhnbrust, Suesskartoffel, Balsamico

€ 18

### BRANZINO ALLA PIASTRA, INDIVIA ALLA ROMANA E SALSA PANE

Grilled fillet of sea bass, endive and bread sauce

Seewolf vom Grill, Endiviensalat an Brotsauce

€ 18

### FILETTO DI TROTA SALMONATA COTTO DELICATAMENTE, SPUMA DI PATATE E SALSA ALLE ERBETTE

Fillet of salmon trout, potato foam and herbs

Lachsforellefilet, Kartoffelschaum und Kraueter

€ 18

### CAPONATA DI MELANZANE

Aubergines

Auberginen

€ 15

## Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12