

TERZA

• R I S T O R A N T E •

ANTIPASTI BUFET MIT VORSPEISEN

Selezione di formaggi

Käseauswahl

(7, 9, 12)

Antipasti di carne e pesce

Vorspeisen aus Fleisch und Fisch

(2, 4, 14)

Insalate miste

Gemischte Salate

(4)

Verdure di stagione

Gemüse der Saison

(4)

25 €

PRIMI PIATTI E ZUPPE TEIGWAREN UND SUPPE

Crema di ceci con crostini di pane al timo

Kichererbsencreme mit Thymianbrotroutons

(1)

11 €

Raviolo ripieno con carne chianina e funghi porcini

Raviolo gefüllt mit Chianina-Rindfleisch und Steinpilzen

(1, 3)

12 €

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle mit Wildschweinragout

(1, 3, 9, 12)

12 €

Spaghetti saltati con aglio, olio, peperoncino e bottarga di muggine

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Meerbarbenrogen

(1, 4)

13 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

PESCI E CARNI FISCH UND FLEISCH

Medaglione di manzo scottato con riduzione di vino rosso e patate al forno
Gebratenes Rindermedaillon mit Rotweinreduktion und gebackenen Kartoffeln
(12)
18 €

Petto d'anatra ai frutti rossi e scarola brasata
Entenbrust mit roten Früchten und geschmortem Eskariol
20 €

Seppioline in umido con polentina di storo
Tintenfischeintopf mit Polenta di storo
(4)
21 €

Costolette d'agnello scottadito e peperoni al basilico
Gegrillte Lammkoteletts und Paprika mit Basilikum
22 €

DESSERT

Mela cotta al vino bianco con uvetta, pinoli e gelato alla vaniglia
Apfel in Weißwein gekocht mit Sultaninen, Pinienkernen und Vanilleeis
(7, 8, 12)
6 €

Strudel di mele con salsa vaniglia
Apfelstrudel mit Vanillesoße
(1, 3, 7)
7 €

Panna cotta ai frutti di bosco
Panna cotta mit Beeren
(7)
7 €

Tiramisù della casa
Haus-Tiramisu
(1, 3, 7)
8 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

BUFFET OF APPETIZERS

Selection of cheeses
(7, 9, 12)

Meat and fish starters
(2, 4, 14)

Mixed salads
(9)

Seasonal vegetables
(9)

25 €

FIRST COURSE AND SOUP

Cream of chickpea soup with thyme bread croutons
(1)
11 €

Raviolo stuffed with Chianina beef and porcini mushrooms
(1, 3)
12 €

Pappardelle with wild boar ragout
(1, 3, 9, 12)
12 €

Spaghetti tossed with garlic, chilli oil and mullet roe
(1, 4)
13 €

TERZA

• R I S T O R A N T E •

F I S H A N D M E A T

Searched beef medallion with red wine reduction and baked potatoes

(12)

18 €

Duck breast with red fruits and braised escarole

20 €

Cuttlefish stew with polenta di storo

(4)

21 €

Grilled lamb chops and peppers with basil

22 €

D E S S E R T

Apple cooked in white wine with sultanas, pine nuts and vanilla ice cream

(7, 8, 12)

6 €

Apple strudel with vanilla sauce

(1, 3, 7)

7 €

Panna cotta with berries

(7)

7 €

House tiramisu

(1, 3, 7)

8 €