

Un felice benvenuto

*Il cibo per noi è divertimento, compagnia, condivisione.
Lo prepariamo per i nostri ospiti pensando alla felicità
che quel gusto lascerà in loro.*

Lo Chef e la brigata

A warm welcome

*For us, food is joy, companionship, and sharing.
We prepare it for our guests, thinking of the happiness
that each flavor will leave within them.*

The Chef and the Team

Un accueil chaleureux

*Pour nous, la cuisine est plaisir, convivialité et partage.
Nous la préparons pour nos hôtes en pensant au bonheur
que chaque saveur laissera en eux.*

Le Chef et son équipe

Ein herzliches Willkommen

*Für uns ist Essen Freude, Geselligkeit und Teilen.
Wir bereiten es für unsere Gäste zu, mit dem Gedanken an das Glück,
das jeder Geschmack in ihnen hinterlassen wird.*

Der Chefkoch und sein Team

Antipasti

Starters | Vorspeise | Entrée

- Ombrina marinata con zenzero, limone e cardamomo** ⁴⁻¹² € 17,00
Marinated croaker with ginger, lemon and cardamom
Ombrine marinée au gingembre, citron et cardamome
Marinierter Umberfisch mit Ingwer, Zitrone und Kardamom
- Polpo, cavolfiore e olive** ⁴⁻⁷⁻¹⁴ € 18,00
Octopus, cauliflower and olives
Poulpe, chou-fleur et olives
Oktopus, Blumenkohl und Oliven
- Vitello in salsa tonnata** ³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 15,00
Veal with tuna sauce
Veau sauce au thon
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Crema brulè di pecorino con verdure in agretto** ³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 15,00
Pecorino crème brûlée with sweet and sour vegetables
Crème brûlée au pecorino aux légumes aigres-doux
Pecorino-Crème brûlée mit süß und sauer Gemüse

Primi

First courses | Erste Gänge | Premier plat

- Fregola bicolore ai frutti di mare (min. 2 persone)** ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 20,00
Two-colored fregola with seafood (min. 2 people)
Fregola bicolore aux fruits de mer (min. 2 personnes)
Zweifarbige Fregola mit Meeresfrüchten (mind. 2 Personen)
 p.p.
- Spaghettone all'aglio nero, vongole, bottarga e limone** ¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴ € 18,00
Spaghettone with black garlic, clams, bottarga and lemon
Spaghettone à l'ail noir, palourdes, boutargue et citron
Spaghettone mit schwarzem Knoblauch, Venusmuscheln, Bottarga und Zitrone
- Chiusone gallurese al ragù d'anatra e crema di formaggio** ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 18,00
Chiusoni Gallura-style with duck ragout and cheese cream
Chiusoni à la galluraise au ragoût de canard et crème de fromage
Galluresische Chiusoni mit Entenragout und Käsecreme
- Tagliatelle di verdure alla pizzaiola** ⁷⁻⁹⁻¹² € 16,00
Vegetable tagliatelle pizzaiola-style
Tagliatelles de légumes à la pizzaiola
Gemüsetagliatelle nach Pizzaiola-Art

Secondi

Second courses | Hauptspeise | Suite

Filetto di rombo delicatamente arrostito, servito con pomodori confit e crumble di pane tostato alle erbe aromatiche. ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ € 21,00

Roasted turbot fillet, served with confit tomatoes and a crisp herb-infused toasted bread crumble

Filet de turbot rôti, accompagné de tomates confites et d'un crumble croustillant au pain toasté et aux herbes

Zart gebratener Steinbutt, serviert mit confierten Tomaten und knusprigem Kräuterbrot-Crunch

Filetto di pesce fresco scottato alla piastra, esaltato da un filo d'olio extravergine e profumi mediterranei ⁴⁻⁹⁻¹² € 22,00

Fresh fish fillet seared on the grill, enhanced with a drizzle of extra virgin olive oil and Mediterranean aromas

Filet de poisson frais grillé, relevé d'un filet d'huile d'olive vierge extra et de senteurs méditerranéennes

Frisches Fischfilet, auf der Grillplatte gebraten, verfeinert mit nativem Olivenöl und mediterranen Kräutern

Tenero stinco di agnello cotto lentamente e rifinito con una delicata glassa alla menta fresca ⁹⁻¹² € 23,00

Tender lamb shank slowly braised and finished with a delicate glaze of fresh mint.

Jarret d'agneau, cuite lentement et nappée d'un glaçage délicat à la menthe fraîche

Zart geschmorte Lammhaxe, verfeinert mit einer feinen Glasur aus frischer Minze

Tempurina di verdure, dolce forte di peperone e salsa tartara ¹⁻³⁻¹² € 21,00

Vegetable tempura with sweet pepper sauce and tartar sauce

Tempura de légumes, sauce aigre au poivron et sauce tartare

Gemüse-Tempura mit süß Paprikasauce und Tartarsauce

Tutti i secondi piatti sono accompagnati con verdure di stagione.

All second courses are served with seasonal vegetables.

Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison.

Alle Hauptgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert.

Dessert

Dessert | Nachspeise

Tiramisù. Il grande classico con biscotti fatti in casa, caffè e crema al mascarpone € 6,00
1-3-5-6-7-8-9-12

The great classic with ladyfingers, coffee and mascarpone cream

Le grand classique avec biscuits à la cuillère, café et crème au mascarpone

Der Klassiker mit Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarponecreme

Rocher al pistacchio. Mousse al pistacchio con cuore morbido e copertura di cioccolato croccante € 7,00
1-3-5-6-7-8-9-12

Pistachio mousse with soft heart and crunchy chocolate shell

Mousse pistache avec cœur fondant et coque croquante au chocolat

Pistazienmousse mit weichem Kern und knackiger Schokoladenhülle

Tagliata di frutta fresca € 7,00

Assorted fresh fruit, freshly cut

Assortiment de fruits frais coupé

Frisch geschnittenes Obstsortiment

Allergeni. Nel menu potrebbero essere presenti degli allergeni. Si prega di rivolgersi al nostro responsabile per comunicare eventuali allergie o intolleranze.

Allergens may be present on the menu. Please contact our manager to report any allergies or intolerances.

Allergènes. Des allergènes peuvent être présents dans le menu. Veuillez contacter notre responsable pour signaler toute allergie ou intolérance.

Allergene können in der Speisekarte enthalten sein. Bitte kontaktieren Sie unseren Manager, um Allergien oder Unverträglichkeiten zu melden.

	1. Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten Glutenhaltiges Getreide Céréales contenant du gluten		4. Pesce Fish Fisch Poisson		7. Latte e lattosio Milk and Lactose Milch und Laktose Du lait et du lactose		10. Senape Mustard Senf Moutarde		13. Lupini Lupins Lupinen Lupins
	2. Crostacei Crustaceans and shellfish Krustentiere Crustacés		5. Arachidi Peanuts Erdnüsse Cacahuètes		8. Frutta a guscio Nuts Nüsse Noix		11. Semi di sesamo Sesame seeds Sesamkörner Graines de sésame		14. Molluschi Mollusc Mollusken Mollusque
	3. Uova Eggs Eier Oeufs		6. Soia Soy Soja Soja		9. Sedano Celery Sellerie Céleri		12. Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites Schwefeldioxid und Sulfite Le dioxyde de soufre et sulfi-tes		