

# antipasti

hors-d'œuvre    vorspeisen    starters

antipasti misti € 10,00

Hors-d'œuvre variés    Gemischter Vorspeisenteller    Selection of sliced cold meat

bresaola con funghi porcini della valtellina € 12,00

Bresaola avec cèpes de la Valteline    Bresaola mit Veltliner Steinpilzen  
Bresaola with porcini mushrooms of Valtellina

bresaola al limone € 10,00

Bresaola au citron    Bresaola mit Zitrone    Bresaola with lemon jui

bresaola al carpaccio € 11,00

Bresaola au « carpaccio »    Bresaola carpaccio    Bresaola 'carpaccio'

spech tirolese € 9,00

Speck tyrolien    Tirolerspeck    Tyrolese Speck

prosciutto crudo e carciofini € 11,00

Jambon cru et artichauts    Rohschinken und Artischocken    Raw ham

prosciutto e melone (in stagione) € 11,00

Jambon et melon (de saison)    Schinken und Melone (in der Saison)    Raw ham and  
melon (in season)

olive ripiene € 10,00

Olives farcies    Gefüllte Oliven    Stuffed olives

funghi porcini trifolati € 11,00

Cèpes sautés à l'ail et au persil In Öl    Knoblauch und Petersilie angebratene Steinpilze Sliced  
porcini mushrooms cooked with oil, garlic and parsley

SU RICHIESTA SCIATT (è gradita prenotazione) € 9,00

coperto € 2,00