

Le specialita' del mese di Giugno

-  **Crostoni di pane con mascarpone, fragole e glassa di aceto balsamico** 11.00
Geröstetes Brot mit Mascarpone und Erdbeeren an Balsamicoreduktion
Rustic bread with mascarpone cheese, strawberries and balsamic vinegar
1a,4a,5a,7a,12a,11b
-  **Misticanza di insalata con frutta di stagione e feta** 19.50
Gemischter Salat mit Saisonfrüchten und Fetakäse
Mixed salad with seasonal fruit and feta cheese
7a,10b
-  **Tartare di branzino al lime con petali di mela verde** 26.00
Wolfsbarschtartar an Limetten und Stückchen von grünem Apfel
Sea bass tartare with lime and green apple petals
4a,7a
-  **Risotto carnaroli al pesto di pistacchio e fiori di zucca** 21.00
Carnaroli-Risotto an Pistazienpesto und Kürbisblüten
Carnaroli risotto with pistachio pesto and courgette flowers
7a,8a,9a,12a,1b,3b
-  **Lasagnetta ai fiore di zucca e zucchine** 19.00
su coulis di pomodoro al basilico
Lasagne mit Kürbisblüten und Zucchetti auf Tomatencoulis an Basilikum
Lasagne with courgette flowers, courgettes and basil tomato coulis
1a,3a,5a,7a,12a
- Garganelli al ragù di salsiccia e fiori di zucca** 22.50
Garganelli-Teigwaren an Hauswurstragout und Kürbisblüten
Garganelli with sausage ragout and courgette flowers
1a,3a,5a,7a,12a,13b
-  **Gamberoni alla Catalana** 32.50
Riesencrevetten katalanischer Art
Catalan style king prawns
2a, 12a, 9b
-  **Tagliata di manzo su letto di rucola** 37.50
con balsamico ai frutti di bosco e scaglie di grana
Tranchiertes Rindsentrecôte auf Rauke an Balsamico mit Waldbeeren und Parmesanspänen
Beef tagliata on rocket with red fruit balsamic vinegar sauce and parmesan shavings
7a,12a,3b
- Pizza Bella Estate**
Schiacciata con mozzarella, gorgonzola, salsiccia croccante e fiori di zucca 24.50
Fladenbrot mit Mozzarella, Gorgonzola, knuspriger Hauswurst und Kürbisblüten
Flatbread with mozzarella, gorgonzola, crispy pancetta and courgette flowers
1a,7a,5b