

* TIMBALLO DI CARCIOFI ALLA ROMANA Artischockenmousse "Maison" Artichokes mousse "Maison"	€.10,50
* CARPACCIO DI MANZO BITTO E FINFERLI Rindsfleisch-Bittokaese u. Pfifferlinge Beefcarpaccio with Bitto cheese and chanterelles	€.12,50
BRUSCHETTA MEDITERRANEA, CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA Bruschetta mit Parmaschinken u. Mozzarella Bruschetta with Parma ham and mozzarella cheese	€.10,50
* PETALI DI BRESAOLA E PORCINI Luftgetrocknetes Bundnerfleisch u. Steinpilzen Typical cured beef and porcini mushrooms	€.10,50
CHISCIOLINI SUL VERDE (SPECIALITÀ) Frikadellen aus Buchweizen m. Salat Buckwheat pancakes and local cheese with salad	€.10,50
* "TARoz" IN CIALDA DI PARMIGIANO (SPECIALITÀ) "Taroz" Haus-Spezialität (Bohnen, Kartoffeln, Bergkäse) "Taroz" House-specialty (green beans, potatoes, local cheese)	€.10,50

**INSALATE
SALAT
SALAD**

* INSALATA VERDE O MISTA Grüner Salat - Gemischter Salat Green salad - Mix salad	€. 6,00
* MOZZARELLA ALLA "CAPRESE" Tomatenscheiben u. Mozzarellakäse Tomato and mozzarella cheese	€. 9,50
* INSALATA "VALTELLINA" (BRESAOLA, CASERA, MELE E NOCI) Salat "Veltlin" Apfel, Nüsse, Bergkäse u. Trockenfleisch Salad "Valtellina" apple, nuts, localcheese and beefslice	€.10,50
* INSALATA FUNGHI, RUCOLA E GRANA Pilzsalat m. Rucola u. Parmesan Mushroom salad w. rucola and parmesan cheese	€. 9,00
* MINISTRONE DI VERDURE Gemüse Suppe Vegetables soup	€. 7,00

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI Nudeln m. Steinpilzsauce Tagliatelle with porcini mushrooms	€. 9,50
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA FATTI IN CASA (SPECIALITÀ) Buchweizennudeln m. Lokalkäse u. Wirsingkohl Typical black pasta with local cheese and cabbage	€.10,50
STRACCETTI FATTI IN CASA VEGETARIANI Hausgemachte Teigwaren Streifen m. Gemüse Homemade pasta with vegetables	€. 9,50
RAVIOLI FATTI IN CASA PERE, ZOLA, JULIENNE DI PECORINO Hausgemachte Ravioli m. Birne, Blau u. Pecorino-Käse Homemade ravioli, pears, Blue and Pecorinocheese	€.12,50
* RISOTTO CRESCENZA E RIDUZIONE AL BASILICO 20MINUTI Risotto mit Weich-Käse u. Basilikum Risotto soft cheese and basil reduction	€.10,50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti Rahm, Ei, Parmesan u. Bauchspeck Spaghetti cream, egg, parmesan cheese and bacon	€. 9,50
GNOCCHI FATTI IN CASA FONDUTA D'ALPE E JULIENNE DI ZUCCHINE Hausgemachte Gnocchi mit Fondue-Käse, Zucchini Homemade gnocchi with cheese fondue, and zucchini	€. 9,50

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTER**

**PRIMI PIATTI
TEIGWAREN
PASTA**

DISPONIBILE
PASTA SENZA GLUTINE
GLUTEN FREIE PASTA
ZUR VERFÜGBAR
GLUTEN FREE PASTA
AVAILABLE

* PIATTO SENZA GLUTINE/GLUTENFREI/GLUTEN-FREE

* TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA Rippenstück vom Rind auf Rucola Sirloin steak on rocketsalad bed		€.17,50
CARRÈ D'AGNELLO ALLA PROVENZALE Lammkarree "à la Provençale" Rack of lamb "à la Provençale"	20MINUTI	€.20,50
* FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI Rinderfilet mit Steinpilzen Fillet of beef with Porcini mushrooms		€.19,50
* SCAMORZA AFFUMICATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA Geräucherter Käse m. gegrilltem Gemüse Italian smoked cheese with grilled vegetables		€.14,50
* COSTOLETTA DI VITELLO BURRO E SALVIA Kalbskotelett Butter u. Salbei Veal cutlet butter and sage		€.16,50
* ZIGEUNER DI MANZO Rindfleisch vom Grill auf dem Stock Thin sliced sirloin of beef rolled up on wooden stick		€.16,50
* TAVOLOZZA DI FORMAGGI MISTI CON CONFETTURE E NOCI Käseplatte mit Konfitüren und Walnüssen Choice of cheese with jam and nuts		€.12,50

CONTORNI BELAGE SIDE DISH

* TIEPIDO DI PIOVRA Tintenfischsalat m. Bohnen u. Kartoffeln Octopus salad with green beans and potatoes	€.10,50
---	---------

LINGUINE ALLO SCOGLIO Pasta mit Meeresfruechten Linguine with seafood	€.13,50
--	---------

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Pasta mit Venusmuscheln Spaghetti with clams	€.10,50
--	---------

* PEPATA DI COZZE Marmorierter Muscheln Peppered mussels	€.13,50
---	---------

GAMBERONI ALLA GRIGLIA Gegrillte Riesengarnelen Grilled king prawns	€.20,50
--	---------

* FILETTO DI SPIGOLA IN POTACCHIO Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Oliven u. Cherrytomaten Fillet of sea bass with potatoes, olives and cherry tomatoes	€.18,50
---	---------

SECONDI PIATTI HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

* PATATE AL FORNO Gebackene Kartoffeln Baked potatoes	€.4,00
* PATATE FRITTE Pomes fries Fries	€.4,00
* VERDURE COTTE Gekochtem Gemüse Cooked vegetables	€.5,00
* VERDURE ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	€.6,00
* PORCINI TRIFOLATI Steinpilze angebraten Porcini mushrooms sautéed	€.6,00
* POLENTA TARAGNA Polenta mit Bergkäse Polenta with mountain cheese	€.5,00

PESCI E CROSTACEI FISCH U. SCHALTIERE FISH AND SHELLFISH