

# ANTIPASTI – kalte VORSPEISEN – ENTRÉES froides

Variazione di croccanti insalate in foglia <b>Variation von kackigen Blattsalaten</b> Sélection de salades de saison en feuilles croquantes (--)		8.50
Insalata mista arricchita con trito di erbetto del nostro orto <b>Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten</b> Salade mêlée aux fines herbes de notre jardin (--)		9.50
Burrata su letto di pomodorini variopinti aromatizzati al basilico <b>Burrata auf einem Bett von bunten Sherry-Tomaten parfümiert mit Basilikum</b> Burrata sur un lit de tomates cerises multicolores parfumés au basilic (7c)	15	23
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con spiedini di melone, ananas e kiwi <b>Regionalen Rohschinken mit Melonen-, Ananas- und Kiwi-Spiesschen-</b> Eventail de jambon cru local avec des brochettes de melon, d’ananas et de kiwi (7b, 12b)	17	26
Rosetta di salmone marinata all’aneto con sorbetto al rafano <b>Lachs-Rosette mit Dill mariniert und Meerrettichsorbet</b> Rosette de saumon mariné à l’aneth avec sorbet de raifort (4a)	17	26
Carpaccio di polpo aromatizzato all’olio d’oliva e limone Sorbetto di barbabietola e formentino <b>Carpaccio vom Oktopus aromatisiert mit Olivenöl und Zitrone</b> <b>Randensorbet und Nüsslisalat</b> Carpaccio de poulpe aromatisé avec huile d’olive et citron Sorbet aux betteraves rouges et salade de mâche (2a, 14a)	18	27