

# ANTIPASTI – kalte VORSPEISEN – ENTRÉES froides

Variazione di croccanti insalate in foglia <b>Variation von knackigen Blattsalaten</b> Sélection de salades de saison en feuilles croquantes (--)		8.50
Insalata mista arricchita con trito di erbette 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 e sedano verde aromatizzati al basilico <b>Burrata auf einem Bett von Cherry-Tomaten und Stangensellerie parfümiert mit Basilikum</b> Burrata sur un lit de tomates cerises et de céleri parfumés au basilic (7a, 9a)	15	23
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con spiedini di melone, ananas e kiwi <b>Regionaler 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
Carpaccio di pesce spada affumicato e salmone marinato agli agrumi Sorbetto di rafano e wasabi con ciuffo di formentino <b>Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und Lachs mariniert mit Zitrusfrüchten Meerrettich-Wasabi-Sorbet und Nüsslisalat-Bouquet</b> Carpaccio d’espardon fumé et saumon mariné aux agrumes Sorbet au raifort et Wasabi avec bouquet de mâche (2a, 14a)	18	27
Code di gamberone alla griglia su mousse di avocado con agrumi e aneto <b>Gegrillte Riesengarnelen auf Avocadomousse mit Zitrusfrüchten und Dill</b> Crevettes géantes grillées sur mousse d’avocats avec des agrumes et de l’aneth (2a)	18	27