

RISTORANTE IL GIRASOLE FOOD & WINE

Antipasti del Pescato e di Terra

Polipo Arrostito allo Zenzero con Verdurine Croccanti e Salsa BBQ
Braised Octopus with Ginger, crunchy vegetables and BBQ sauce
Geschmorte Krake mit Ingwer, knusprigem Gemüse und BBQ Sauce
€ 18

Cappesante Dorate, Passatina di Piselli e Caviale Affumicato
Scallops with pea Sauce and Caviar
Jakobsmuscheln mit Erbsensauce und Kaviar
€ 22

Sarde di Lago in Consa con Crostoni di Pane
Garda lake Sardines with canapé
Garda See Sardinen mit Röstbrot
€ 14

Carpaccio di Trota Rosa Marinata, Salsa di Cavolfiore e burro alle Erbette
Carpaccio of marinated salmon trout, cauliflower Sauce and herb Butter
Carpaccio von mariniertes Lachsforelle, Blumenkohlsauce und Kräuterbutter
€ 15

Filetti di Persico Croccanti su Crema di Cannellini e Mandorle Tostate
Crispy Breaded Perch Filets with bean sauce and toasted almonds
Knusprige Panierte Barschfilets mit BohSENSAUCE und getoasteten Mandeln
€ 17

Bresaola Artigianale di Filetto di Fassona Piemontese con Burratina e Olio Aromatico
Dry-salted beef with burrata-mozzarella and aromatic oil
Bündner Fleisch mit Burrata-Mozzarella und aromatisiertem Öl
€ 18

Tagliere Rustico della Casa (per due)
Mixed hors d'oeuvre of the House
Gemischte Vorspeise des Hauses
€ 26

Tartare di Filetto di Fassona con Maionese alla Senape, Tartufo nero e Cialda di Mais
Beef Tartare with mustard, black truffle and corn waffle
Rindfleischtartare mit Senf, schwarzer Trüffel und Maiswaffel
€ 19

Selezione di Foie Gras con Frutta caramellata, Carote allo Zenzero e Pan Brioche
Selection of Foie Gras with caramelized fruit, ginger carrots and sweet bread
Auswahl an verschiedene Foie Gras mit glasierten Früchten, Möhren mit Ingwer und süßem Brot
€ 22

Selezione di Formaggi Italiani Artigianali con Confiture Caverece
Selection of cheese and homemade jams
Auswahl an Käse und Hausgemachten Konfitüren
€ 20

Campana
Mozzarella di Bufala, Pomodori Camone, e Basilico
Buffalo's milk mozzarella, tomatoes Camone and basil
Mozzarella aus Büffelmilch, Tomaten Camone und Basilikum
€ 14.00

Primi Piatti di Pasta Fresca

Linguine con Scampi, Gamberoni, Astice e Pomodorini Confit
Linguine with Scampi, King Prawns, Lobster and Tomatoes
Linguine mit Scampi, Riesengarnelen, Hummer und Tomaten
€ 21

Tagliolino Nero con Vongole Veraci, Salicornia, Bottarga di Tonno e aroma di Lime
Black tagliolini with mussels, sea asparagus, pressed and dried tuna roe and lime smell
Schwarze Tagliolini mit Venusmuscheln, Seespargeln, gepressten und getrockneten Thunfischrogen und Limetten
€ 17

Ravioloni di Capesante e Gamberi Fatti in Casa con Burro allo Champagne e salsa al Caviale Keta
Ravioli filled with scallops and prawns with champagne butter and Keta caviar Sauce
Ravioli mit Füllung aus Kammuscheln und Garnelen mit Champagne Butter und Keta Kaviar Sauce
€ 19

Calamarata con stracotto di Polipetti, Olive Taggiasche e Pomodorini Canditi
Calamarata with braised small octopus, olives and tomatoes
Calamarata mit geschmorten kleinen Kraken, Oliven und Tomaten
€ 16

Spghettoni al Torchio Aglio, Olio del Garda, Peperoncino e Sarde di Lago
Spghettoni with garlic, Garda Lake oil, chilli pepper and sardines
Spghettoni mit Knoblauch, Garda See Öl, Chili-Pfeffer und Sardinen
€ 15

Risotto Carnaroli al Castelmagno, Ragù di Anatra al Timo di Monte e Tartufo Nero
Risotto Carnaroli with Castelmagno cheese, duck ragout with Thyme and black truffle
Risotto Carnaroli mit Castelmagno Käse, Entenragout mit Thymian und schwarzer Trüffel
€ 19

Fussilloni con Ragù di Agnello Scozzese profumato alla Menta
Fusilloni with Scottish lamb ragout with mint
Fusilloni mit schottischem Lamm-Ragout mit Minze
€ 16

Ravioloni di Faraona, Funghi Abbrustoliti e Crema di Ricotta Affumicata
Ravioli filled with guinea fowl, with mushrooms and smoked ricotta cheese
Ravioli mit Perlhuhnfüllung mit Pilzen und geräuchertem Ricotta Käse
€ 18

Spaghetti Cacio e Pepe con Perlage di Tartufo Nero
Spaghetti with cheese, pepper and black truffle pearls
Spaghetti mit Käse, Pfeffer und Perlen aus schwarzer Trüffel
€ 17

Caramelle di Burrata con Burro di Malga alle Nocciole e Tartufo Estivo
Burrata filled pasta with hazel-nut butter and summer truffle
Burrata-Teigtaschen mit Haselnußbutter und Sommer o
€ 16

Tipici Primi Piatti di Pasta della Cucina Italiana: Amatriciana, Bolognese, Carbonara
Garlic, oil and chilli pepper/ Amatriciana/ Bolognese
Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer/ Amatriciana/ Bolognese
€ 13

Secondi Piatti del Pescato e di Terra

Filetto di Merluzzo Bianco con la sua Salsa, e Spuma di Patate e Cipolla al Forno
White cod filet with its sauce, potato mousse and baked onions
Weißer Kabeljau mit seiner Sauce, Kartoffelmousse und gebackenen Zwiebeln
€ 25

Astice Blu Canadese in Olio Cottura, Selezione di Pomodori, Verdure all'agro e Passion Fruit
Canadian blue Lobster with tomatoes, sour vegetables and passion fruit
Kanadischer blauer Hummer mit Tomaten, sauerem Gemüse und Passionsfrucht
€ 38

Trancio di Branzino Arrostito con Crema Zabaione Salato e Lenticchie in Rosso
Large slice of roasted sea bass with salty egg-nog cream and lentils in tomato sauce
Gebratene Sebarschscheibe mit salziger Zabaioneereme und Linsen in Tomatensauce
€ 26

Filetto di Salmerino Al Burro Profumato con Verdure Croccanti Glassate e Salsa Mediterranea
Filet of char with butter, glazed crunchy vegetables and Mediterranean Sauce
Saiblingsfilet mit Butter, glasiertem knusprigem Gemüse und Mittelmeer Sauce
€ 24

Trancio di Rombo Chiodato Dorato con Zucchini e Salsa alla Pruttanesca
Turbot filet with courgettes, olives and capers and anchovies
Steinbutfilet mit Zucchini, Oliven und Kapern und Sardellen
€ 26

Tataki di Tonno Rosso del Mediterraneo Salsa Teriyaki con Caponata alla siciliana
Tataki of red Tuna with pink pepper and diced vegetables
Rotes Thunfisch Tataki mit rosa Pfeffer und Gemüsewürfeln
€ 26

Filetto di Fassona "alla Rossini" con Foie Gras, Tartufo Nero e salsa al Amarone
Guinea fowl filet Rossini Style with Foie Gras, black truffle and Amarone sauce
Perlhühnfilet nach Rossini Art mit Foie Gras, schwarzer Trüffel und Amarone Sauce
€ 28

Guanciale di Maialino da latte Fondente con crema di Patate alla Senape
Suckling pig cheek with potato cream with mostarda
Spanferkelwange mit Kartoffelkreme mit Senf
€ 22

Petto di Anatra Laccata al Miele, Pure di Patate al Wasaby e cicoria all' aglio dolce
Honey-Glazed duck breast, mashed potatoes with Wasaby sauce and chicory with sweet garlic
Mit Honig glasierte Entenbrust mit Kartoffelpüree mit Wasaby und Zichorie mit süßem Knoblauch
€ 26

Filetto di Ceruo con Salsa ai Mirtilli e Patate Casarecce
Deer filet with blueberry sauce and potatoes
Hirschfilet mit Heidelbeeren Sauce und Kartoffeln
€ 26

Caesar Salad del Girasole
Caesar salad Girasole style
Caesar Salat nach Girasole Art
€ 14.00

Le Pizze Contemporanee

Contemporanea 1

Salsa di Pomodoro fresco, Mozzarella di Bufala, olio all' Origano
Fresh tomato, buffalo's mozzarella, and oregano oil
Frische Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch und Oregano Öl
€ 9

Contemporanea 2

Salsa di Pomodorini Datterino, Burrata Pugliese, Olio all'Origano
Tomato sauce, Burrata mozzarella from Puglia, Oregano oil
Tomate Sauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Origano Öl
€ 10

Contemporanea 3

Salsa di Pomodoro Datterino Stracciata Pugliese, Tartufo Nero, Noci, Bresaola di Fassona, Olio del Garda
Tomato sauce, Stracciata Mozzarella, Black truffle, nuts, Dry-Salted Beef, Olive oil from Garda Lake
Tomatensauce, Stracciata Mozzarella, schwarzer Trüffel, Nüsse, Bündner Fleisch, Olivenöl aus Garda See
€ 18

Contemporanea 4

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Guanciale di Sauris, Salamella di Bra, Patate al Rosmarino
Tomate sauce, Burrata Mozzarella from Puglia, Sauris ham, Sausage from Bra, potatoes with rosemary
Tomate Sauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Sauris Schinken, Wurst aus Bra, Kartoffeln mit Rosmarin
€ 17

Contemporanea 5

Salsa di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala Campana, Culaccia Cotta, Funghi Cardoncelli, Olio al Rosmarino
Tomato sauce, buffalo's Mozzarella, Culaccia ham, mushrooms, Rosemary Oil
Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, Culaccia Schinken, Rosmarin Öl
€ 16

Contemporanea 6

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Acciughe del Cantabrico, Foglia del Capperio, Olio del Garda
Tomato sauce, Burrata Mozzarella, Anchovies, Capers, Garda Lake oil
Tomatensauce, Burrata Mozzarella, Sardellen, Kapern, Garda See Öl
€ 14

Contemporanea 7

Salsa di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala Campana, Verdure di stagione Marinare, Peperoni del Piquillo
Tomato sauce, buffalo's Mozzarella, marinated vegetables, sweet peppers Piquillo
Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, mariniertes Gemüse, Paprikaschoten Piquillo
€ 13

Contemporanea 8

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Gamberi Rossi di Sicilia Scottati, Bottarga di Muggine, Olio del Garda
Tomato sauce, burrata Mozzarella from Puglia, red Prawns from Sicily, pressed and dried mullet roe, Garda Lake oil
Tomatensauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, rote Garnelen aus Sizilien, gepresster getrockneter Meeräschenrogen, Garda See Öl
€ 22

Contemporanea 9

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Sarde di Lago in Concia, Cipolla Rossa Brasata, Pinoli e Pistacchi di Bronte
Tomato sauce, Burrata Mozzarella from Puglia, sardines, braised red onions, pine nuts and pistachios from Bronte
Tomatensauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Sardellen, geschmorte rote Zwiebeln, Pinienkernen und Pistazien aus Bronte
€ 18

Contemporanea 10

Salsa di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala Campana, Culaccia Cotta alla Bruce, Carciofi al Cartoccio, Funghi Cardoncelli
Tomato sauce, buffalo's Mozzarella, culaccia ham, artichokes, mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, Culaccia Schinken, Artischocken, Pilzen
€ 17

SERVIZIO PIZZERIA FINO ALLE 18.00

Menù Degustazione

Il Territorio

The region/ Die Erde

Bresaola Artigianale di Filetto di Fassona Piemontese con Burratina e Olio Aromatico
Dry-salted beef with burrata-mozzarella and aromatic oil
Bündner Fleisch mit Burrata-Mozzarella und aromatisiertem Öl

Ravioloni di Faraona, Funghi Abbrustoliti e Crema di Ricotta Affumicata
Ravioli filled with guinea fowl, with mushrooms and smoked ricotta cheese
Ravioli mit Perlhuhnfüllung mit Pilzen und geräuchertem Ricotta Käse

Guanciale di Maialino da latte Fondente con crema di Patate alla senape
Suckling pig cheek with potato cream with mostarda
Spanferkelwange mit Kartoffelkreme mit Senf

€ 35

Il Pescato

The sea/ Das Meer

Carpaccio di Trota Rosa Marinata, Salsa di Cavolfiore e burro alle Erbette
Carpaccio of marinated salmon trout, cauliflower Sauce and herb Butter
Carpaccio von mariniertes Lachsforelle, Blumenkohlsauce und Kräuterbutter

Ravioloni di Capesante e Gamberi con Burro allo Champagne e Caviale Keta
Ravioli filled with scallops and Prawn with champagne butter and Keta caviar Sauce
Ravioli mit Fuellung aus Kammuscheln und Garnelen mit Champagne Butter und Keta Kaviar Sauce

Tataki di Tonno Rosso del Mediterraneo Salsa Teriyaki con Caponata alla siciliana
Tataki of red Tuna with pink pepper and diced vegetables
Rotes Thunfisch Tataki mit rosa Pfeffer und Gemüsewürfeln

€ 35



Antipasti del Pescato e di Terra

Polipo Arrostito allo Zenzero con Verdurine Croccanti e Salsa BBQ

Braised Octopus with Ginger, crunchy vegetables and BBQ sauce
Geschmorte Krake mit Ingwer, knusprigem Gemüse und BBQ Sauce

€ 18

Cappesante Dorate, Passatina di Piselli e Caviale Affumicato

Scallops with pea Sauce and Caviar
Jakobsmuscheln mit Erbsensauce und Kaviar

€ 22

Sarde di Lago in Consa con Crostoni di Pane

Garda lake Sardines with canapé
Garda See Sardinien mit Röstbrot

€ 14

Carpaccio di Trota Rosa Marinata, Salsa di Cavolfiore e burro alle Erbette

Carpaccio of marinated salmon trout, cauliflower Sauce and herb Butter
Carpaccio von marinierter Lachsforelle, Blumenkohlsauce und Kräuterbutter

€ 15

Filetti di Persico Croccanti su Crema di Cannellini e Mandorle Tostate

Crispy Breaded Perch Filets with bean sauce and toasted almonds
Knusprige Panierte Barschfilets mit Bohnensauce und getoasteten Mandeln

€ 17

Bresaola Artigianale di Filetto di Fassona Piemontese con Burratina e Olio Aromatico

Dry-salted beef with burrata-mozzarella and aromatic oil
Bündner Fleisch mit Burrata-Mozzarella und aromatisiertem Öl

€ 18

Tagliere Rustico della Casa (per due)

Mixed hors d'œuvre of the House
Gemischte Vorspeise des Hauses

€ 26

Tartare di Filetto di Fassona con Maionese alla Senape, Tartufo nero e Cialda di Mais

Beef Tartare with mustard, black truffle and corn waffle
Rindfleischtartare mit Senf, schwarzer Trüffel und Maiswaffel

€ 19

Selezione di Foie Gras con Frutta caramellata, Carote allo Zenzero e Pan Brioche

Selection of Foie Gras with caramelized fruit, ginger carrots and sweet bread
Auswahl an verschiedene Foie Gras mit glasierten Früchten, Möhren mit Ingwer und süßem Brot

€ 22

Selezione di Formaggi Italiani Artigianali con Confetture Caserecce

Selection of cheese and homemade jams
Auswahl an Käse und Hausgemachten Konfitüren

€ 20

Campana

Mozzarella di Bufala, Pomodori Camone, e Basilico
Bufalo's milk mozzarella, tomatoes Camone and basil
Mozzarella aus Bueffelmilch, Tomaten Camone und Basilikum

€ 14.00

Primi Piatti di Pasta Fresca

Linguine con Scampi, Gamberoni, Astice e Pomodorini Confit

Linguine with Scampi, King Prawns, Lobster and Tomatoes
Linguine mit Scampi, Riesengarnelen, Hummer und Tomaten

€ 21

Tagliolino Nero con Vongole Veraci, Salicornia, Bottarga di Tonno e aroma di Lime

Black tagliolini with mussels, sea asparagus, pressed and dried tuna roe and lime smell
Schwarze Tagliolini mit Venusmuscheln, Seespargeln, gepressten und getrockneten Thunfischrogen und Limetten

€ 17

Ravioloni di Capesante e Gamberi Fatti in Casa con Burro allo Champagne e salsa al Caviale Keta

Ravioli filled with scallops and prawns with champagne butter and Keta caviar Sauce
Ravioli mit Füllung aus Kammuscheln und Garnelen mit Champagne Butter und Keta Kaviar Sauce

€ 19

Calamarata con stracotto di Polipetti, Olive Taggiasche e Pomodorini Candito

Calamarata with braised small octopus, olives and tomatoes
Calamarata mit geschmorten kleinen Kraken, Oliven und Tomaten

€ 16

Spaghettoni al Torchio Aglio, Olio del Garda, Peperoncino e Sarde di Lago

Spaghettoni with garlic, Garda Lake oil, chilli pepper and sardines
Spaghettoni mit Knoblauch, Garda See Öl, Chili-Pfeffer und Sardinien

€ 15

Risotto Carnaroli al Castelmagno, Ragù di Anatra al Timo di Monte e Tartufo Nero

Risotto Carnaroli with Castelmagno cheese, duck ragout with Thyme and black truffle
Risotto Carnaroli mit Castelmagno Käse, Entenragout mit Thymian und schwarzer Trüffel

€ 19

Fussilloni con Ragù di Agnello Scozzese profumato alla Menta

Fusilloni with Scottish lamb ragout with mint
Fusilloni mit schottischem Lamm-Ragout mit Minze

€ 16

Ravioloni di Faraona, Funghi Abbrustoliti e Crema di Ricotta Affumicata

Ravioli filled with guinea fowl, with mushrooms and smoked ricotta cheese
Ravioli mit Perlhuhnfüllung mit Pilzen und geräuchertem Ricotta Käse

€ 18

Spaghetti Cacio e Pepe con Perlage di Tartufo Nero

Spaghetti with cheese, pepper and black truffle pearls
Spaghetti mit Kaese, Pfeffer und Perlen aus schwarzer Trüffel

€ 17

Caramelle di Burrata con Burro di Malga alle Nocciole e Tartufo Estivo

Burrata filled pasta with hazel-nut butter and summer truffle
Burrata-Teigtaschen mit Haselnußbutter und Sommer o

€ 16

Tipici Primi Piatti di Pasta della Cucina Italiana: Amatriciana, Bolognese, Carbonara

Garlic, oil and chilli pepper/ Amatriciana/ Bolognese
Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer/ Amatriciana/Bolognese

€ 13

Secondi Piatti del Pescato e di Terra

Filetto di Merluzzo Bianco con la sua Salsa, e Spuma di Patate e Cipolla al Forno

White cod filet with its sauce, potato mousse and baked onions
Weißer Kabeljau mit seiner Sauce, Kartoffelmousse und gebackenen Zwiebeln

€ 25

Astice Blu Canadese in Olio Cottura, Selezione di Pomodori, Verdure all'agro e Passion Fruit

Canadian blue Lobster with tomatoes, sour vegetables and passion fruit
Kanadischer blauer Hummer mit Tomaten, sauerem Gemüse und Passionsfrucht

€ 38

Trancio di Branzino Arrostito con Crema Zabaione Salato e Lenticchie in Rosso

Large slice of roasted sea bass with salty egg-nog cream and lentils in tomato sauce
Gebratene Seebarschscheibe mit salzigere Zabaionecreme und Linsen in Tomatensauce

€ 26

Filetto di Salmerino Al Burro Profumato con Verdure Croccanti Glassate e Salsa Mediterranea

Filet of char with butter, glazed crunchy vegetables and Mediterranean Sauce
Sablingsfilet mit Butter, glasiertem knusprigem Gemüse und Mittelmeer Sauce

€ 24

Trancio di Rombo Chiodato Dorato con Zucchine e Salsa alla Puttanesca

Turbot filet with courgettes, olives and capers and anchovies
Steinbutfilet mit Zucchini, Oliven und Kapern und Sardellen

€ 26

Tataki di Tonno Rosso del Mediterraneo Salsa Teriyaki con Caponata alla siciliana

Tataki of red Tuna with pink pepper and diced vegetables
Rotes Thunfisch Tataki mit rosa Pfeffer und Gemüsegewürfeln

€ 26

Filetto di Fassona "alla Rossini" con Foie Gras, Tartufo Nero e salsa al Amarone

Guinea fowl filet Rossini Style with Foie Gras, black truffle and Amarone sauce
Perlhuhnfilet nach Rossini Art mit Foie Gras, schwarzer Trüffel und Amarone Sauce

€ 28

Guanciale di Maialino da latte Fondente con crema di Patate alla Senape

Suckling pig cheek with potato cream with mostarda
Spanferkelwange mit Kartoffelkreme mit Senf

€ 22

Petto di Anatra Laccata al Miele, Purè di Patate al Wasaby e cicoria all'aglio dolce

Honey-Glazed duck breast, mashed potatoes with Wasaby sauce and chicory with sweet garlic
Mit Honig glasierte Entenbrust mit Kartoffelpüree mit Wasaby und Zichorie mit süßem Knoblauch

€ 26

Filetto di Cervo con Salsa ai Mirtilli e Patate Casarecce

Deer filet with blueberry sauce and potatoes
Hirschfilet mit Heidelbeeren Sauce und Kartoffeln

€ 26

Caesar Salad del Girasole

Caesar salad Girasole style
Caesar Salat nach Girasole Art

€ 14.00



MENÙ PAUSA PRANZO

ANTIPASTI

Stracotto di Moscardini con Crostoni di Pane
Braised small octopus with bread croutons
Geschmorte kleine Kraken mit Brot Croûtons

Carpaccio di Trota Marinata con Insalata Orientale
Marinated trout carpaccio with green salad
Carpaccio aus mariniertes Forelle mit grünem Salat

Selezione di Salumi Artigianali
Assortment of cured meats
Gemischte Wurstwaren

Burrata con Pappa al Pomodoro e Olio del Garda
Burrata mozzarella with Tomato cream and Garda Lake oil
Mozzarella Burrata mit Tomatenkreme und Garda See Öl

Tartare di Manzo al coltello con Maionese alla Senape
Beef Tartare with Sweet mustard
Rindtartare mit süßer Senf

PRIMI PIATTI

Tagliolini con Crema di Crostacei
Tagliolini with crustacean Sauce
Tagliolini mit Krustentierensauce

Garganelli con Pesto alla Genovese
Garganelli with pesto sauce
Garganelli mit Pesto-Sauce

Tagliatelle con Ragù di Manzo
Tagliatelle Bolognese Style
Tagliatelle Bolognese Art

Calamarata con Stracotto di Polipetti
Calamarata with small braised octopus
Calamarata mit kleinen geschmorten Kraken

Spaghettoni all'Amatriciana
Spaghettoni Amatriciana Style
Spaghettoni nach Amatriciana Art

SECONDI PIATTI

Guancia di maialino brasato con Spuma di Patate
Sukling Pork cheek with Potato mousse
Spanferkelbacke mit Kartoffelmousse

Tagliata di Angus alla griglia con patate rosolate
Angus from the grill with potatoes
Angus vom Grill mit Kartoffeln

Trancio di Tonno alla Piastra con Caponata
Grilled Tuna with vegetable dices
Thunfisch vom Grill mit Gemüsewürfeln

Caesar Salad
Caesar salad Girasole Style
Cäsar Salat nach Girasole Art

Filetto di Salmerino Arrosto con Verdure Glassate
Char Filet from the grill with glazed vegetable
Saibling Filet vom Grill mit glasiertem Gemüse

DOLCI

Coppetta di gelato artigianale
Small eis cream cup
Kleiner Eisbecher

Panna cotta alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco
Panna cotta with wildberries sauce
Panna cotta mit Waldfrüchtensauce

Sbrisolona con crema bavarese
Sbrisolona with Bavarian cream
Sbrisolona mit Bayrischer Creme

Tortino con cuore morbido al cioccolato fondente
Chokolade soufflé
Schokoladensoufflé

1 portata a scelta € 12 per persona

2 portate a scelta € 18 per persona

3 portate a scelta € 22 per persona

Menù completo € 26 per persona

coperto incluso nel prezzo
cover charge included