

ANTIPASTO

STARTER

VORSPEISEN

Saint Jacques

26.-

Capesante, guanciale pepato, nocciole , patate , cipolla

Scallops, peppered guanciale, hazelnuts , potatoes , onion

Jakobsmuscheln, gepfeffertes Speck, Haselnüsse, Kartoffeln, Zwiebeln

Il pressato alla gallega

24.-

Terrina di polipo, patate, maionese aioli, paprika affumicata

Octopus terrine, potatoes, aioli mayonnaise, smoked paprika

Oktopusterrine, Kartoffeln, Aioli-Mayonnaise, geräucherter Paprika

Tavolozza “3C”

26.-

Tartare di cervo, salame di cinghiale, terrina di capriolo, flan ai fichi

Venison tartare, wild boar salami, venison terrine, fig flan

Hirschtartar, Wildschweinsalami, Hirschterrine, Feigenkuchen

Romagna Mia

24.-

Crudo di parma, salame strolghino, parmigiano, albume, noce moscata, olive nere infornate, origano

Crudo di parma, salame strolghino, parmesan cheese, egg white, nutmeg, baked black olives, oregano

Crudo di Parma, Salame Strolghino, Parmesankäse, Eiweiß, Muskatnuss, gebackene schwarze Oliven, Oregano

Prova d'autunno

19.-

Uovo cotto cbt, crema di zucca, miele tartufato, pane nero ai semi, spuma di formaggio erborinato

Cooked cbt egg, pumpkin cream, truffle honey, seeded black bread, blue cheese mousse

Gekochtes cbt-Ei, Kürbiscrème, Trüffelhonig, entkörntes Schwarzbrot, Blauschimmelkäse-Mousse

6 Ostriche

18.-

*Solo il venerdì, fino ad esaurimento

*Only on Fridays, subject to availability

*Nur freitags, je nach Verfügbarkeit

PRIMI 
FIRST COURSES 
HAUPTGERICHTEN 

-  **Ri-Vongolata** 26.-
- Gnocchetti sardi, polvere di vongole, vongole, salicornia, cannellini
- Sardinian gnocchetti, clam powder, clams, salicornia, cannellini
- Sardische Gnocchetti, Muschelpulver, Venusmuscheln, Salicornia, Cannellini
-
-  **Scialati con questo granchio** 24.-
- Scialatielli, granchio blu, pomodorini, aglio, vino bianco, basilico, fumetto
- Scialatielli, blue crab, cherry tomatoes, garlic, white wine, basil, fumetto
- Scialatielli, blaue Krabben, Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein, Basilikum, Fumetto
-
-  **Il bosco incantato** 25.-
- Risotto, funghi porcini, mirtilli, capriolo, timo, grana, burro, sedano
- Risotto, porcini mushrooms, blueberries, venison, thyme, grana cheese, butter, celery
- Risotto, Steinpilze, Blaubeeren, Wildbret, Thymian, Grana-Käse, Butter, Staudensellerie
-
-  **Nord Sud Ovest Est** 20.-
- Raviolo ripieno asiago e radicchio, pesto di noci e pomodori secchi, aglio, ricotta salata
- Raviolo stuffed with asiago and radicchio, walnut and sun-dried tomato pesto, garlic, salted ricotta cheese
- Raviolo gefüllt mit Asiago und Radicchio, Walnusspesto, sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und gesalzenem Ricotta

SECONDI DI CARNE 
SECOND COURSES-MEAT 
HAUPTGERICHTEN FLEISCH 

 **Tomahawk Baden Baden**

40.-

Costoletta di cervo, cavolo rosso, cavoletti bruxelles, pera cotta, marmellata di ribes, castagne glassate, spatzlie, funghi porcini, jus, panna, prezzemolo

Venison chop, red cabbage, brussels sprouts, cooked pear, currant jam, glazed chestnuts, spatzlie, porcini mushrooms, jus, cream, parsley

Hirschkotelett, Rotkohl, Rosenkohl, gekochte Birne, glasierte Kastanien, Johannisbeermarmelade, Spatzlie, Steinpilze, Jus, Sahne, Petersilie

 **Steck a' l'ancienne**

38.-

Arista di vitello, senape in grani, jus, panna, madeira, spaghetti di patate

Veal loin, mustard seeds, jus, cream, madeira, potato noodles

Kalbsrücken, Senfkörner, Jus, Sahne, Madeira, Schupfnudeln

 **Anatra immatura**





34.-

Petto d'anatra, confettura pomodori verdi, battuto di patate, verdura

Duck breast, green grapefruit jam, mashed potatoes, vegetables

Entenbrust, grüne Grapefruitmarmelade, Kartoffelpüree, Gemüse

SECONDI DI PESCE 
SECOND COURSES-FISH 
HAUPTGERICHTEN FISCH 

-  **Spigola alla carbonara** 40.-
Spigola, uova, panna, parmigiano, guanciale, maizena
Sea bass, eggs, cream, parmesan cheese, bacon, cornflour
Wolfsbarsch, Eier, Sahne, Parmesankäse, Speck, Maismehl
-  **Il salmone in viaggio** 38.-
Salmone scozzese, curry, pak-choi, salse orientali
Scottish salmon, curry, pak-choi, oriental sauces
Schottischer Lachs, Curry, Pak-Choi, orientalische Soßen
-  **Scottadito di mare** 36.-
Calamaretti cbt, pan grattato, prezzemolo, aglio, limone, olive nere, insalata croccante
Calamari cbt, breadcrumbs, parsley, garlic, lemon, black olives, crispy salad
Calamari cbt, Paniermehl, Petersilie, Knoblauch, Zitrone, schwarze Oliven, knackiger Salat
-  **Pescato del giorno** 38.-
*Solo il venerdì, fino ad esaurimento
*Only on Fridays, subject to availability
*Nur freitags, je nach Verfügbarkeit

DOLCI 
DESSERTS 
DESSERTS 

 **Double face** 12.-

Pan di spagna alla vaniglia e cioccolato, mousse alle castagne, bavarese ai frutti di bosco

Vanilla and chocolate sponge cake, chestnut mousse, berry bavarois

Vanille- und Schokoladenbiskuit, Kastanienmousse, Beerenbavarois

 **Che fico questo tiramisù** 12.-

Uova, zucchero, mascarpone, panna, savoiardi, rum, fichi, cacao

Eggs, sugar, mascarpone, cream, ladyfingers, rum, figs, cocoa

Eier, Zucker, Mascarpone, Sahne, Löffelbiskuits, Rum, Feigen, Kakao

 **In bianco... sul nero** 12.-

Panna cotta, meringa, semifreddo al cioccolato bianco, salsa inglese

Panna cotta, meringue, white chocolate parfait, English sauce

Panna Cotta, Baiser, weißes Schokoladenparfait, englische Sauce

 **L'intrigante** 12.-

Pasta frolla, crema pasticcera, mele, uvetta, liquirizia, gelato al caramello

Short pastry, custard, apples, sultanas, liquorice, caramel ice cream

Mürbeteig, Pudding, Äpfel, Sultaninen, Lakritze, Karamelleis