

ANTIPASTI Vorspeisen

CAPESANTE ALLA PLANCIA CON CREMA DI CANNELLINI, ASPARAGI VERDI E SPECK CROCCANTE	26.00
<i>Jakobsmuscheln mit Cannellinibohnen, Spargeln und Speck</i>	
BATTUTA DI TONNO ROSSO CON SALSA TONNATA E POMODORINI CONFIT	27.00
<i>Rotes Thunfischtartar mit Tonnata Sauce und confierten Tomaten</i>	
TARTARE DI MANZO CLASSICA(CH) CON MISTICANZA (SCAGLIE DI PARMIGIANO, SENAPE DI DIJONE SALE MADON)	25.00
<i>Klassisches Rindsfleischtartar mit Parmesanspäne, Senf und Madonsalz</i>	
SCALOPPINE DI FEGATO D'ANATRA (FR) CON SCALOGNO CAMELLATO E ACETO BALSAMICO	32.00
<i>Entenleber-Schnitzel mit karamellisierte Schalotten und Balsamico Essig</i>	8.50
VINO DOLCE: Muffato della Sala	
INSALATE AMARE CON NOCI PIEMONTESE TOSTATE BUSCION DI VACCA ALLE ERBETTE	16.00
<i>Saisonsalat mit Walnüssen und Buscion</i>	

PASTE E RISOTTI 🍝 Paste e Risotti

<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLO STUFATO DI VITELLO (CH) CON POMODORINI, BURRO E SALVIA Hausgemachte Kalbsfleisch-Ravioli mit Cherry Tomaten, Butter und Salbei</i>	23.00	35.00
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA AL NERO DI SEPPIA, BACCALA E PATATE CON CREMA DI PISELLI E POMODORI CONFIT Hausgemachte Kabeljau-Kartoffel-Ravioli mit Erbsencreme und confierten Tomaten</i>	24.00	36.00
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA RICOTTA E ASPARAGI CON SCAMPO ALLA PLANCIA(ISL) Hausgemachte Ricotta-Spargel-Ravioli mit gebratenen Scampi</i>	25.00	37.00
<i>ZUPPA DI ASPARAGI BIANCHI CON CAPESANTE Weisse Spargelcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>		20.00
<i>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DA PORTARE A CASA? Olivenöl zum mit nach Hause nehmen?</i>	22.00	

CARNE E PESCE 🍷 Fleisch & Fischgerichte

*SOGLIOLA(NL) ALLA MEDITERRANEA 400 GR
(POMODORINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCA) 49.00*
Seezunge nach mediterranischer Art (Tomaten, Kapern, Taggiasca Oliven)

FILETTO DI BRANZINO CON PUREA TARTUFATA E ASPARAGI 51.00
Wolfsbarschfilet mit getrüffeltem Kartoffel-Püree und Spargeln



GAMBERONI "PIRI PIRI" 43.00
GAMBERONI CON AGLIO, PEPERONCINI, POMODORINI E RISO VENERE
*Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili,
Cherry-Tomaten und schwarzer Reis*

MEDAGLIONE DI MANZO (AU) AI SAPORI ASIATICI CON RISO VENERE 50.00
Rindsmedaillon nach Asiatischer Art mit schwarzem Reis

COSTOLETTE DI AGNELLO (IRL) IN CROSTA DI ERBETTE 52.00
CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE NOVELE
*Lammracks mit Kräuter Kruste,
saisonales Gemüse und neue Kartoffeln*

DOLCI E FORMAGGI 🍌 Desserts und Käse

FORESTA NERA RIVISITATA CON SORBETTO AL LAMPONE <i>Schwarzwälder Torte (Lachiesa) mit Himbeersorbet</i>	16.00
CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL LEMONGRAS E ZENZERO CON MILLEFOGLIE DI MERINGA E SORBETTO ALL'ANANAS <i>Ananas-Carpaccio mit Zitronengras und Ingwer mariniert, Meringue und Ananas-Sorbet</i>	16.00
TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E SORBETTO ALLA FRAGOLA (ATTESA 20 MIN) <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Erdbeersorbet</i>	17.00
PANNA COTTA AL TÈ MATCHA DEL MONTE VERITÀ CON SORBETTO E COMPOT DI RABBARO <i>Matcha-Tee-Pannacotta vom Monte Verità mit Rhabarbersorbet und Kompott</i>	16.00
SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON VODKA <i>Passionsfruchtsorbet mit Vodka</i>	14.50
SCelta DI FORMAGGI DEL GIORNO <i>Käseauswahl des Tages</i>	18.00
DESSERT DEL GIORNO <i>Tagesdessert</i>	16.00

ANTIPASTI Vorspeisen

CAPESANTE ALLA PLANCIA CON CREMA DI CANNELLINI, ASPARAGI VERDI E SPECK CROCCANTE	26.00
<i>Jakobsmuscheln mit Cannellinibohnen, Spargeln und Speck</i>	
BATTUTA DI TONNO ROSSO CON SALSA TONNATA E POMODORINI CONFIT	27.00
<i>Rotes Thunfischtartar mit Tonnata Sauce und confierten Tomaten</i>	
TARTARE DI MANZO CLASSICA(CH) CON MISTICANZA (SCAGLIE DI PARMIGIANO, SENAPE DI DIJONE SALE MADON)	25.00
<i>Klassisches Rindsfleischtartar mit Parmesanspäne, Senf und Madonsalz</i>	
SCALOPPINE DI FEGATO D'ANATRA (FR) CON SCALOGNO CAMELLATO E ACETO BALSAMICO	32.00
<i>Entenleber-Schnitzel mit karamellisierte Schalotten und Balsamico Essig</i>	8.50
VINO DOLCE: Muffato della Sala	
INSALATE AMARE CON NOCI PIEMONTESE TOSTATE BUSCION DI VACCA ALLE ERBETTE	16.00
<i>Saisonsalat mit Walnüssen und Buscion</i>	

PASTE E RISOTTI 🍝 Paste e Risotti

<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLO STUFATO DI VITELLO (CH) CON POMODORINI, BURRO E SALVIA Hausgemachte Kalbsfleisch-Ravioli mit Cherry Tomaten, Butter und Salbei</i>	<i>23.00</i>	<i>35.00</i>
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA AL NERO DI SEPPIA, BACCALA E PATATE CON CREMA DI PISELLI E POMODORI CONFIT Hausgemachte Kabeljau-Kartoffel-Ravioli mit Erbsencreme und confierten Tomaten</i>	<i>24.00</i>	<i>36.00</i>
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA RICOTTA E ASPARAGI CON SCAMPO ALLA PLANCIA(ISL) Hausgemachte Ricotta-Spargel-Ravioli mit gebratenen Scampi</i>	<i>25.00</i>	<i>37.00</i>
<i>ZUPPA DI ASPARAGI BIANCHI CON CAPESANTE Weisse Spargelcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>		<i>20.00</i>
<i>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DA PORTARE A CASA? Olivenöl zum mit nach Hause nehmen?</i>	<i>22.00</i>	

CARNE E PESCE 🍷 Fleisch & Fischgerichte

*SOGLIOLA(NL) ALLA MEDITERRANEA 400 GR
(POMODORINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCA) 49.00*
Seezunge nach mediterranischer Art (Tomaten, Kapern, Taggiasca Oliven)

FILETTO DI BRANZINO CON PUREA TARTUFATA E ASPARAGI 51.00
Wolfsbarschfilet mit getrüffeltem Kartoffel-Püree und Spargeln



GAMBERONI "PIRI PIRI" 43.00
GAMBERONI CON AGLIO, PEPERONCINI, POMODORINI E RISO VENERE
*Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili,
Cherry-Tomaten und schwarzer Reis*

MEDAGLIONE DI MANZO (AU) AI SAPORI ASIATICI CON RISO VENERE 50.00
Rindsmedaillon nach Asiatischer Art mit schwarzem Reis

COSTOLETTE DI AGNELLO (IRL) IN CROSTA DI ERBETTE 52.00
CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE NOVELE
*Lammracks mit Kräuter Kruste,
saisonales Gemüse und neue Kartoffeln*

DOLCI E FORMAGGI 🍌 Desserts und Käse

FORESTA NERA RIVISITATA CON SORBETTO AL LAMPONE <i>Schwarzwälder Torte (Lachiesa) mit Himbeersorbet</i>	16.00
CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL LEMONGRAS E ZENZERO CON MILLEFOGLIE DI MERINGA E SORBETTO ALL'ANANAS <i>Ananas-Carpaccio mit Zitronengras und Ingwer mariniert, Meringue und Ananas-Sorbet</i>	16.00
TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E SORBETTO ALLA FRAGOLA (ATTESA 20 MIN) <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Erdbeersorbet</i>	17.00
PANNA COTTA AL TÈ MATCHA DEL MONTE VERITÀ CON SORBETTO E COMPOT DI RABBARO <i>Matcha-Tee-Pannacotta vom Monte Verità mit Rhabarbersorbet und Kompott</i>	16.00
SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON VODKA <i>Passionsfruchtsorbet mit Vodka</i>	14.50
SCelta DI FORMAGGI DEL GIORNO <i>Käseauswahl des Tages</i>	18.00
DESSERT DEL GIORNO <i>Tagesdessert</i>	16.00

ANTIPASTI Vorspeisen

CAPESANTE ALLA PLANCIA CON CREMA DI CANNELLINI, ASPARAGI VERDI E SPECK CROCCANTE	26.00
<i>Jakobsmuscheln mit Cannellinibohnen, Spargeln und Speck</i>	
BATTUTA DI TONNO ROSSO CON SALSA TONNATA E POMODORINI CONFIT	27.00
<i>Rotes Thunfischtartar mit Tonnata Sauce und confierten Tomaten</i>	
TARTARE DI MANZO CLASSICA(CH) CON MISTICANZA (SCAGLIE DI PARMIGIANO, SENAPE DI DIJONE SALE MADON)	25.00
<i>Klassisches Rindsfleischtartar mit Parmesanspäne, Senf und Madonsalz</i>	
SCALOPPINE DI FEGATO D'ANATRA (FR) CON SCALOGNO CAMELLATO E ACETO BALSAMICO	32.00
<i>Entenleber-Schnitzel mit karamellisierte Schalotten und Balsamico Essig</i>	8.50
VINO DOLCE: Muffato della Sala	
INSALATE AMARE CON NOCI PIEMONTESE TOSTATE BUSCION DI VACCA ALLE ERBETTE	16.00
<i>Saisonsalat mit Walnüssen und Buscion</i>	

PASTE E RISOTTI 🍝 Paste e Risotti

<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLO STUFATO DI VITELLO (CH) CON POMODORINI, BURRO E SALVIA Hausgemachte Kalbsfleisch-Ravioli mit Cherry Tomaten, Butter und Salbei</i>	<i>23.00</i>	<i>35.00</i>
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA AL NERO DI SEPPIA, BACCALA E PATATE CON CREMA DI PISELLI E POMODORI CONFIT Hausgemachte Kabeljau-Kartoffel-Ravioli mit Erbsencreme und confierten Tomaten</i>	<i>24.00</i>	<i>36.00</i>
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA RICOTTA E ASPARAGI CON SCAMPO ALLA PLANCIA(ISL) Hausgemachte Ricotta-Spargel-Ravioli mit gebratenen Scampi</i>	<i>25.00</i>	<i>37.00</i>
<i>ZUPPA DI ASPARAGI BIANCHI CON CAPESANTE Weisse Spargelcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>		<i>20.00</i>
<i>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DA PORTARE A CASA? Olivenöl zum mit nach Hause nehmen?</i>	<i>22.00</i>	

CARNE E PESCE 🍷 Fleisch & Fischgerichte

*SOGLIOLA(NL) ALLA MEDITERRANEA 400 GR
(POMODORINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCA) 49.00*
Seezunge nach mediterranischer Art (Tomaten, Kapern, Taggiasca Oliven)

FILETTO DI BRANZINO CON PUREA TARTUFATA E ASPARAGI 51.00
Wolfsbarschfilet mit getrüffeltem Kartoffel-Püree und Spargeln



GAMBERONI "PIRI PIRI" 43.00
GAMBERONI CON AGLIO, PEPERONCINI, POMODORINI E RISO VENERE
*Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili,
Cherry-Tomaten und schwarzer Reis*

MEDAGLIONE DI MANZO (AU) AI SAPORI ASIATICI CON RISO VENERE 50.00
Rindsmedaillon nach Asiatischer Art mit schwarzem Reis

COSTOLETTE DI AGNELLO (IRL) IN CROSTA DI ERBETTE 52.00
CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE NOVELE
*Lammracks mit Kräuter Kruste,
saisonales Gemüse und neue Kartoffeln*

DOLCI E FORMAGGI 🍌 Desserts und Käse

FORESTA NERA RIVISITATA CON SORBETTO AL LAMPONE <i>Schwarzwälder Torte (Lachiesa) mit Himbeersorbet</i>	16.00
CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL LEMONGRAS E ZENZERO CON MILLEFOGLIE DI MERINGA E SORBETTO ALL'ANANAS <i>Ananas-Carpaccio mit Zitronengras und Ingwer mariniert, Meringue und Ananas-Sorbet</i>	16.00
TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E SORBETTO ALLA FRAGOLA (ATTESA 20 MIN) <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Erdbeersorbet</i>	17.00
PANNA COTTA AL TÈ MATCHA DEL MONTE VERITÀ CON SORBETTO E COMPOT DI RABBARO <i>Matcha-Tee-Pannacotta vom Monte Verità mit Rhabarbersorbet und Kompott</i>	16.00
SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON VODKA <i>Passionsfruchtsorbet mit Vodka</i>	14.50
SCelta DI FORMAGGI DEL GIORNO <i>Käseauswahl des Tages</i>	18.00
DESSERT DEL GIORNO <i>Tagesdessert</i>	16.00

ANTIPASTI Vorspeisen

CAPESANTE ALLA PLANCIA CON CREMA DI CANNELLINI, ASPARAGI VERDI E SPECK CROCCANTE	26.00
<i>Jakobsmuscheln mit Cannellinibohnen, Spargeln und Speck</i>	
BATTUTA DI TONNO ROSSO CON SALSA TONNATA E POMODORINI CONFIT	27.00
<i>Rotes Thunfischtartar mit Tonnata Sauce und confierten Tomaten</i>	
TARTARE DI MANZO CLASSICA(CH) CON MISTICANZA (SCAGLIE DI PARMIGIANO, SENAPE DI DIJONE SALE MADON)	25.00
<i>Klassisches Rindsfleischtartar mit Parmesanspäne, Senf und Madonsalz</i>	
SCALOPPINE DI FEGATO D'ANATRA (FR) CON SCALOGNO CAMELLATO E ACETO BALSAMICO	32.00
<i>Entenleber-Schnitzel mit karamellisierte Schalotten und Balsamico Essig</i>	8.50
<i>VINO DOLCE: Muffato della Sala</i>	
INSALATE AMARE CON NOCI PIEMONTESE TOSTATE BUSCION DI VACCA ALLE ERBETTE	16.00
<i>Saisonsalat mit Walnüssen und Buscion</i>	

PASTE E RISOTTI 🍝 Paste e Risotti

<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLO STUFATO DI VITELLO (CH) CON POMODORINI, BURRO E SALVIA Hausgemachte Kalbsfleisch-Ravioli mit Cherry Tomaten, Butter und Salbei</i>	<i>23.00</i>	<i>35.00</i>
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA AL NERO DI SEPPIA, BACCALA E PATATE CON CREMA DI PISELLI E POMODORI CONFIT Hausgemachte Kabeljau-Kartoffel-Ravioli mit Erbsencreme und confierten Tomaten</i>	<i>24.00</i>	<i>36.00</i>
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA RICOTTA E ASPARAGI CON SCAMPO ALLA PLANCIA(ISL) Hausgemachte Ricotta-Spargel-Ravioli mit gebratenen Scampi</i>	<i>25.00</i>	<i>37.00</i>
<i>ZUPPA DI ASPARAGI BIANCHI CON CAPESANTE Weisse Spargelcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>		<i>20.00</i>
<i>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DA PORTARE A CASA? Olivenöl zum mit nach Hause nehmen?</i>	<i>22.00</i>	

CARNE E PESCE 🍷 Fleisch & Fischgerichte

*SOGLIOLA(NL) ALLA MEDITERRANEA 400 GR
(POMODORINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCA) 49.00*
Seezunge nach mediterranischer Art (Tomaten, Kapern, Taggiasca Oliven)

FILETTO DI BRANZINO CON PUREA TARTUFATA E ASPARAGI 51.00
Wolfsbarschfilet mit getrüffeltem Kartoffel-Püree und Spargeln



GAMBERONI "PIRI PIRI" 43.00
GAMBERONI CON AGLIO, PEPERONCINI, POMODORINI E RISO VENERE
*Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili,
Cherry-Tomaten und schwarzer Reis*

MEDAGLIONE DI MANZO (AU) AI SAPORI ASIATICI CON RISO VENERE 50.00
Rindsmedaillon nach Asiatischer Art mit schwarzem Reis

COSTOLETTE DI AGNELLO (IRL) IN CROSTA DI ERBETTE 52.00
CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE NOVELE
*Lammracks mit Kräuter Kruste,
saisonales Gemüse und neue Kartoffeln*

DOLCI E FORMAGGI 🍌 Desserts und Käse

FORESTA NERA RIVISITATA CON SORBETTO AL LAMPONE <i>Schwarzwälder Torte (Lachiesa) mit Himbeersorbet</i>	16.00
CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL LEMONGRAS E ZENZERO CON MILLEFOGLIE DI MERINGA E SORBETTO ALL'ANANAS <i>Ananas-Carpaccio mit Zitronengras und Ingwer mariniert, Meringue und Ananas-Sorbet</i>	16.00
TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E SORBETTO ALLA FRAGOLA (ATTESA 20 MIN) <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Erdbeersorbet</i>	17.00
PANNA COTTA AL TÈ MATCHA DEL MONTE VERITÀ CON SORBETTO E COMPOT DI RABBARO <i>Matcha-Tee-Pannacotta vom Monte Verità mit Rhabarbersorbet und Kompott</i>	16.00
SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON VODKA <i>Passionsfruchtsorbet mit Vodka</i>	14.50
SCelta DI FORMAGGI DEL GIORNO <i>Käseauswahl des Tages</i>	18.00
DESSERT DEL GIORNO <i>Tagesdessert</i>	16.00

ANTIPASTI Vorspeisen

CAPESANTE ALLA PLANCIA CON CREMA DI CANNELLINI, ASPARAGI VERDI E SPECK CROCCANTE	26.00
<i>Jakobsmuscheln mit Cannellinibohnen, Spargeln und Speck</i>	
BATTUTA DI TONNO ROSSO CON SALSA TONNATA E POMODORINI CONFIT	27.00
<i>Rotes Thunfischtartar mit Tonnata Sauce und confierten Tomaten</i>	
TARTARE DI MANZO CLASSICA(CH) CON MISTICANZA (SCAGLIE DI PARMIGIANO, SENAPE DI DIJONE SALE MADON)	25.00
<i>Klassisches Rindsfleischtartar mit Parmesanspäne, Senf und Madonsalz</i>	
SCALOPPINE DI FEGATO D'ANATRA (FR) CON SCALOGNO CAMELLATO E ACETO BALSAMICO	32.00
<i>Entenleber-Schnitzel mit karamellisierte Schalotten und Balsamico Essig</i>	8.50
VINO DOLCE: Muffato della Sala	
INSALATE AMARE CON NOCI PIEMONTESE TOSTATE BUSCION DI VACCA ALLE ERBETTE	16.00
<i>Saisonsalat mit Walnüssen und Buscion</i>	

PASTE E RISOTTI 🍝 Paste e Risotti

<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLO STUFATO DI VITELLO (CH) CON POMODORINI, BURRO E SALVIA Hausgemachte Kalbsfleisch-Ravioli mit Cherry Tomaten, Butter und Salbei</i>	<i>23.00</i>	<i>35.00</i>
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA AL NERO DI SEPPIA, BACCALA E PATATE CON CREMA DI PISELLI E POMODORI CONFIT Hausgemachte Kabeljau-Kartoffel-Ravioli mit Erbsencreme und confierten Tomaten</i>	<i>24.00</i>	<i>36.00</i>
<i>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA RICOTTA E ASPARAGI CON SCAMPO ALLA PLANCIA(ISL) Hausgemachte Ricotta-Spargel-Ravioli mit gebratenen Scampi</i>	<i>25.00</i>	<i>37.00</i>
<i>ZUPPA DI ASPARAGI BIANCHI CON CAPESANTE Weisse Spargelcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>		<i>20.00</i>
<i>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DA PORTARE A CASA? Olivenöl zum mit nach Hause nehmen?</i>	<i>22.00</i>	

CARNE E PESCE 🍷 Fleisch & Fischgerichte

*SOGLIOLA(NL) ALLA MEDITERRANEA 400 GR
(POMODORINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCA) 49.00*
Seezunge nach mediterranischer Art (Tomaten, Kapern, Taggiasca Oliven)

FILETTO DI BRANZINO CON PUREA TARTUFATA E ASPARAGI 51.00
Wolfsbarschfilet mit getrüffeltem Kartoffel-Püree und Spargeln



GAMBERONI "PIRI PIRI" 43.00
GAMBERONI CON AGLIO, PEPERONCINI, POMODORINI E RISO VENERE
*Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili,
Cherry-Tomaten und schwarzer Reis*

MEDAGLIONE DI MANZO (AU) AI SAPORI ASIATICI CON RISO VENERE 50.00
Rindsmedaillon nach Asiatischer Art mit schwarzem Reis

COSTOLETTE DI AGNELLO (IRL) IN CROSTA DI ERBETTE 52.00
CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE NOVELE
*Lammracks mit Kräuter Kruste,
saisonales Gemüse und neue Kartoffeln*

DOLCI E FORMAGGI 🍌 Desserts und Käse

FORESTA NERA RIVISITATA CON SORBETTO AL LAMPONE <i>Schwarzwälder Torte (Lachiesa) mit Himbeersorbet</i>	16.00
CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL LEMONGRAS E ZENZERO CON MILLEFOGLIE DI MERINGA E SORBETTO ALL'ANANAS <i>Ananas-Carpaccio mit Zitronengras und Ingwer mariniert, Meringue und Ananas-Sorbet</i>	16.00
TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E SORBETTO ALLA FRAGOLA (ATTESA 20 MIN) <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Erdbeersorbet</i>	17.00
PANNA COTTA AL TÈ MATCHA DEL MONTE VERITÀ CON SORBETTO E COMPOT DI RABBARO <i>Matcha-Tee-Pannacotta vom Monte Verità mit Rhabarbersorbet und Kompott</i>	16.00
SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON VODKA <i>Passionsfruchtsorbet mit Vodka</i>	14.50
SCelta DI FORMAGGI DEL GIORNO <i>Käseauswahl des Tages</i>	18.00
DESSERT DEL GIORNO <i>Tagesdessert</i>	16.00