

ANTIPASTI - VORSPEISEN STARTERS - HORS D'OEUVRES

Antipasto del pescatore (4,9) € 20.00
(Tartare di salmone, Carpione di trota e verdure,
Persico marinato all'aceto di mele
con insalatina di finocchi e arance)

Fischer-Vorspeise

(Lachstatar, Forellencarpione und Gemüse,
In Apfelessig mariniertes Barsch mit Fenchel-Orangen-Salat)

Fisherman's hors-d'oeuvre

(Salmon tartare, trout carpione and vegetables,
Perch marinated in apple vinegar with fennel and orange salad)

Hors-d'oeuvre du pêcheur

(Tartare de saumon, carpione de truite et légumes,
Perche marinée au vinaigre de pomme
avec salade de fenouils et oranges)

Prosciutto san Daniele e melone € 18.00

San-Daniele-Schinken und Melone

San Daniele ham and melon

Jambon San Daniele et melon

**Carpaccio di black angus affumicato
con insalatina di grana sedano e noci (7,8,9) € 18.00**

Geräuchertes Black-Angus-Carpaccio mit Parmesan,
Sellerie und Walnussalat

Smoked black angus carpaccio with parmesan,
celery and walnut salad

Carpaccio d'angus noir fumé avec salade de parmesan,
céleri et noix

**Tartare di manzo alla piemontese con pesto di rucola
spuma al grana padano e piccoli toast (1,7) € 20.00**

Piemontesisches Rindertatar mit Pesto, Rucola,
Grana Padano-Schaum und kleinen Toasts

Piedmontese beef tartare with pesto, rocket,
Grana Padano foam and small toasts


Tartare de boeuf au piémontais avec pesto rucola
mousse di grana padano et piccoli toast

ANTIPASTI - VORSPEISEN STARTERS - HORS D'OEUVRES

 Bruschette al pomodoro (1)	€ 9.00
Tomaten-Bruschette Tomato Bruschette Bruschette aux Tomates	
Tacos di polpo e pomodorini° (1,14)	€ 18.00
Oktopus- und Kirschtomaten-Tacos° Octopus and cherry tomato tacos° Tacos de poulpe et aux tomates cerises°	
Vitello tonnato (3,9)	€ 18.00
Kalbfleisch in Thunfischsauce Veal with tuna sauce Veau à la sauce au thon	
Tagliere di salumi e formaggi (7,8)	€ 18.00
Salami- und Käseplatte Salami and cheese plate Assiette de charcuterie et fromages	
 Insalata Caprese (7)	€ 14.00
Capresesalat Caprese salad Salade Caprese	
Sashimi di ricciola scottato, cavolo cinese brasato al mirin e salsa asiatica °(4,9,11)	€ 17.00
Gebratenes Amberjack-Sashimi, mit Mirin geschmorte Chinakohl und asiatische Sauce° Seared amberjack sashimi, Chinese cabbage braised with mirin and Asian sauce° Sashimi de sériole, chou chinois braisé au mirin et sauce asiatique°	
Impepata di cozze (1,14)	€ 16.00
Muscheln gepfeffert Peppered Mussels Moules au poivre	

MINESTRE

 **Minestrone** ^{*(9)} € 12.00
Gemüsesuppe*
Vegetable soup*
Soupe de légumes*

 **Gaspacho andaluso, olio al basilico**
e chips di focaccia ^(1,3) € 12.00
Andalusische Gazpacho, Basilikumöl und Focaccia-Chips
Andalusian gazpacho, basil oil and focaccia chips
Gaspacho andalou, huile de basilic et chips de focaccia

Servizio e tasse incluse
Steuern und Bedienung inbegriffen

Services and taxes included
Service et taxes inclus

PRIMI PIATTI - NUDEL UND REISGERICHTE FIRST DISCH - PÂTES ET RISOTTOS

**Agnolotti farciti di stracotto spadellati al ristretto di verdure
e parmigiano croccante ^{°(1,3,7,9)} € 17.00**

Agnolotti gefüllt mit Eintopf, sautiert mit
einer Gemüsemischung und knusprigem Parmesan°

Agnolotti stuffed with stew sautéed with
a vegetable mixture and crunchy parmesan°


Agnolotti farcis au ragoût sautés avec
un mélange de légumes et du parmesan croquant°

Gnocchi di patate all'arrabbiata di gamberi ^{°(1,2,3)} € 18.00

Kartoffelgnocchi mit Garnelen-Arrabiata°

Potato gnocchi with prawn arrabiata° (spicy)

Gnocchis de pommes de terre et crevettes arrabiata°

 **Maccheroncini rossi con crema di zucchini
e ricotta salata ^{°(1,3,7)} € 14.00**

Rote Maccheroncini mit Zucchini-creme und gesalzenem Ricotta°

Red maccheroncini with courgette cream and salted ricotta°

Maccheroncini rouges à la crème de courgettes et ricotta salée°


Lasagne all'Emiliana ^(1,3,7,9) € 15.00

Emilianische Lasagne

Emilian lasagna

Lasagne à la mode d'Emille

PRIMI PIATTI - NUDEL UND REISGERICHTE FIRST DISCH - PÂTES ET RISOTTOS

 **Parmigiana di melanzane (7)** **€ 13.00**
Auberginen Parmigiana
Aubergine Parmigiana
Parmigiana d'aubergines

**Risotto al persico* e le sue sfere, emulsione di salvia
e barbabietola° (1,3,4,7,9) (min. 2 pers)** **per persona € 17.00**
Risotto mit Barsch* und seinen Kugeln,
Salbei-Rote-Bete-Emulsion° (minimal für 2 pers)
Risotto with perch* and its spheres,
sage and beetroot emulsion° (minimum for 2 pers)
Risotto de perche* et ses sphères,
émulsion de sauge et betterave° (minimum pour 2 pers)

Tutte le paste sono fatte in casa°
Alle Nudeln sind hausgemacht
All pastas are homemade
Toutes les pâtes sont faites maison

PESCE DI LAGO E CROSTACEI
FISCH AUS LAGO MAGGIORE UND SCHALENTIERE
LAKE FISH AND CRUSTACEANS
POISSONS DU LAC ET CRUSTACÉS

Grigliata di pesce e salsa Chimichurri °(2,4,14) Gegrillter Fisch und Chimichurri-Sauce ° Grilled fish and Chimichurri sauce ° Grillade de poissons avec sauce Chimichurri°	€ 25.00
Fritto misto di calamari, sepioline e gamberi *(1,2,14) Gemischte frittierte Calamari, Tintenfische und Garnelen* Mixed fried calamari, cuttlefish and prawns* Mélange de calamars frits, seiches et crevettes*	€ 22.00
Fish & chips con salsa tartara (baccalà) *(1,3,4) Fish & chips mit Tartara - Sauce (salted cod)* Fish & chips with Tartara sauce (gesalzener Kabeljau)* Fish & chips avec Sauce tartare (morue salée)*	€ 20.00
Trota spaccata alla griglia °(4) Gegrillte geteilte Forelle° Grilled split trout° Truite fendue grillée°	€ 17.00
Trancio di branzino in pasta fillo, tapenade alle olive taggiasche e basilico, salsa alle carote e aneto °(1,4) Wolfsbarschscheibe im Blätterteig, Tapenade mit Taggiasca-Oliven und Basilikum, Karotten und Dillsauce° Slice of sea bass in phyllo pastry, tapenade with Taggiasca olives and basil, carrot and dill sauce° Tranche de bar en pâte phyllo, tapenade aux olives Taggiasca et basilic, sauce carottes et aneth°	€ 18.00

PIATTI DI CARNE - FLEISCHGERICHTE MEAT PLATES - PLATS DE VIANDE

Lombata di maiale alla milanese (1,3) € 17.00

Mailänder Schweinesnitzel

Milanese pork loin

Escalope de porc panée à la milanaise

**Filetto di manzo alla griglia con salsa al vino rosso
e scaloppa di foies gras (9) € 26.00**

Gegrilltes Rinderfilet mit Rotweinsauce und Gänseleberschnitzel

Grilled beef fillet with red wine sauce and foie gras escalope

Filet de bœuf grillé, sauce au vin rouge et escalope de foie gras

Hamburger di Scottona

**(pane°, carne, scamorza affumicata, pomodoro, insalata,
bacon, salsa Europa, cipolla rossa caramellata) (1,3,7,11) € 20.00**

Scottona-Burger (Brot°, Fleisch, geräucherter Scamorza, Tomate,
Salat, Speck, Europa-Sauce, karamellisierte rote Zwiebel)

Scottona burger (bread°, meat, smoked scamorza, tomato, lettuce,
bacon, Europa sauce, caramelized red onion)

Hamburger di Scottona (pain°, viande, scamorza fumée, tomate,
laitue, bacon, sauce Europa, oignon rouge caramélisé)

**Petto di pollo farcito di pomodori secchi
e mozzarella di Bufala °(7) € 18.00**

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten
und Büffelmozzarella°

Chicken breast stuffed with dried tomatoes and buffalo mozzarella°

Poitrine de poulet farcie aux tomates séchées

et mozzarella de bufflonne°

**Costolette d'agnello alla griglia
con pesto di menta e limone* € 19.00**

Gegrillte Lammkoteletts mit Minze und Zitronenpesto*

Grilled lamb chops with mint and lemon pesto*

Côtelettes d'agneau grillées au pesto de menthe et citron*

I nostri secondi piatti sono serviti con contorno

Unsere Hauptgerichte werden mit einer Beilage serviert

Our main courses are served with a side dish

Nos plats principaux sont servis avec un accompagnement

INSALATE E CONTORNI
SALATE UND BEILAGEN - SALADS AND SIDE DISHES
SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Caeser Salad (1,3,7)** € 17,00
(Soncino, petto di pollo, scaglie di grana, uovo sodo, crostini, dressing)
(Feldsalat, Hühnerbrust, Granakäsesplitter, hartgekocht Ei, Croutons, Dressing)
(corn salad, chicken breast, grana cheese flakes, hard-boiled egg, croutons, dressing)
(Salade verte, poitrine de poulet, parmesan, œuf dur, croûtons et vinaigrette)
-  **Insalata Greca (7)** € 14.00
(Lattuga, Feta, Olive nere, Pomodorini, Origano e Cetrioli)
Griechischer Salat (Salat, Feta, schwarze Oliven, Kirschtomaten, Oregano und Gurken)
Greek salad (lettuce, feta, black olives, cherry tomatoes, oregano and cucumbers)
Salade grecque (laitue, feta, olives noires, tomates cerises, origan et concombres)
-  **Insalata mista** € 8.00
Gemischter Salat
Mixed salad
Salade mixte
-  **Verdure alla griglia** € 7.00
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables
Légumes grillés
-  **Insalata di farro e orzo verdure croccanti e pomodorini canditi, dressing alla nocciola e lime (1,8)** € 12.00
Dinkelsalat, Gerste, knackiges Gemüse und kandierte Kirschtomaten, Haselnuss-Limetten-Dressing
Spelled salad, barley, crunchy vegetables and candied cherry tomatoes, hazelnut and lime dressing
Salade d'épeautre, orge, légumes croquants et tomates cerises confites, vinaigrette noisettes et citron vert

DESSERT

I nostri dolci di giornata, in esposizione (1,3,5,7,8)

€ 8.00

Unsere Desserts des Tages, auf dem Display

Our desserts of the day - see counter

Nos desserts du jour sont en exposition

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati
(frozen)

° Trattato con abbattitore di temperature
(Blast chiller)



Vegetariano - vegetarisch
vegetarian - végétarien



Vegano

**Per allergie e intolleranze alimentari contattare il personale
Regolamento UE 1169/2011**

Allergie und Essen Intoleranz, bitte unseren Staff kontaktieren

Allergy-food intolerance, please to contact our Staff

Pour les allergies et intolérances alimentaires nous vous prions de contacter le Staff

INGREDIENTI ALLERGENICI

**Allergene Zutaten / Allergens /
Ingrédients allergènes**

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse
Cereals containing gluten and products thereof
Céréales contenant du gluten et dérivés

(2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
e loro derivati
Krustentiere und deren Erzeugnisse
Crustaceans and products thereof
Crustacés et dérivés

(3) Uova e prodotti a base di uova
Eier und Eierzeugnisse
Eggs and products thereof
Œufs et produits à base d'œufs

(4) Pesce e prodotti a base di pesce
Fisch und Fischerzeugnisse
Fish and products thereof
Poisson et dérivés

(5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Peanuts and products thereof
Cacahuètes et dérivés

(6) Soia e prodotti a base di soia
Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
Soybeans and products thereof
Soja et dérivés

(7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose)
Milk and products thereof (including lactose)
Lait et dérivés (y compris le lactose)

(8) Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci,
anacardi, noci pecan, Brasile, pistacchi e loro derivati
Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew,
pecan, Brazil, pistachios and their by-products
Früchte in der Schale, Mandeln, Haselnüsse,
Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Brasil,
Pistazien und deren Nebenprodukte
Fruits en coque, amandes, noisettes, noix,
noix de cajou, noix de pécan, Brésil, pistaches
et leurs dérivés

(9) Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Celery and products thereof
Céleri et dérivés

(10) Senape e prodotti a base di senape
Senf und Senferzeugnisse
Mustard and products thereof
Moutarde et dérivés

(11) Semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
Sesame seeds and products thereof
Graines de sésame et dérivés

(12) Anidride solforosa e solfiti
Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites
Anhydride sulfureux et sulfites

(13) Lupini e prodotti a base di lupini
Lupinen-Bohnen und Lupinenerzeugnisse
Lupins beans and products thereof
Lupins et dérivés

(14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
Molluscs and products thereof
Mollusques et dérivés