

MENÙ DEGUSTAZIONE

Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone marinato agli agrumi
Sorbetto al wasabi

**Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und
mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette
Wasabi-Sorbet**

Carpaccio d'espardon fumé et rosette de saumon mariné aux agrumes
Sorbet au Wasabi

(2a, 14a)

Tortelloni alle zucchine, ricotta e rosmarino al pesto rosso e mandorle tostate

**Tortelloni gefüllt mit Zucchini, Ricotta und Rosmarin
an rotem Pesto und gerösteten Mandeln**

Tortelloni farcis de courgettes, ricotta et romarin
au pesto rouge et amandes toastées

(1a, 3a, 7a, 8a, 9b)

Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero delle Marche
Gratinata di patate e verdure del mercato insaporite alle erbette

**Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus den Marken
Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Kräutern**

Le cœur de filet de bœuf à la truffe noire des Marches
Gratin de pommes de terre et légumes du marché aux herbes de notre jardin

(1a, 7a)

Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente
e lingotto di sorbetto artigianale alle nespole

**Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz
und Mispelsorbet-Barren**

Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant
accompagné d'un lingot de sorbet artisanal aux nèfles

(1a, 3a, 7a)

MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca

Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten

Eventail de jambon cru local avec des fruits frais

(7b, 12b)

Crema di piselli con gamberetti

Erbсенcremesuppe mit Krevetten

Crème de petits pois avec crevettes

(7a)

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco

Risotto al formaggio d'alpeggio

Selezione di verdure stagionali

Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot

Risotto mit Alpkäse

Saisonales Gemüse

Jarret de veau braisé au Merlot blanc

Risotto au fromage d'alpage

Sélection de légumes de saison

(1a, 7a, 9b)

Semifreddo alla pesca e salvia con salsa al caramello salato

Pfirsichhalbgefrorenes mit Salbei und gesalzener Karamellsauce

Parfait glacé aux pêches et à la sauge avec sauce au caramel salé

(7a, 8a)

MENÙ

PESCE – FISCH - POISSON

Code di gamberone alla griglia con guacamole e pompelmo rosa
Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit
Crevettes géantes grillées avec guacamole et pamplemousse rose

(2a)

Linguine al salmone affumicato, zucchine e zafferano
« Linguine » mit geräuchertem Lachs, Zucchini und Safran
« Linguine » au saumon fumé, courgettes et safran

(1a, 4a, 7a, 9b, 12b)

Filetto di branzino in salsa al timo limone
Timballo di riso Basmati al gelsomino e verdure
Wolfsbarschfilet in Zitronenthymiansauce
Basmatireisköpfchen an Jasmin und Gemüse
Filet de loup de mer en sauce au thym citron
Timbale de riz Basmati au jasmin et garniture de légumes

(1a, 4a, 7a, 12b)

Panna cotta con lamponi marinati
Panna Cotta mit marinierten Himbeeren
Panna cotta avec framboises marinées

(7a)

MENÙ MEDITERRANEO

Burrata e pomodorini variopinti con vinaigrette al basilico e focaccia tostata
Burrata und bunte Cherrytomaten an Basilikumvinaigrette und getoastete Focaccia
Burrata et tomates cerises multicolores avec vinaigrette au basilic et focaccia toastée

(1a, 7a)

Tagliolini al burro e tartufo nero delle Marche
Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus den Marken
Tagliatelles au beurre et à la truffe noire des Marches

(1a, 3a, 7a, 9b)

Costolette d'agnello al pepe della Valle Maggia
Patate novelle rosolate al rosmarino
Ratatouille

Lammkoteletts mit Pfeffer aus dem Maggiatal
Gebratene neue Kartoffeln an Rosmarin
Ratatouille

Côtelettes d'agneau au poivre de la Vallemaggia
Pommes nouvelles rissolées au romarin
Ratatouille

(10a)

Tiramisù aromatizzato al Ratafià con noci caramellate
Tiramisù mit Ratafià-Aroma und karamellisierten Walnüssen
Tiramisù parfumé au « Ratafià » avec des noix caramélisées

(1a, 3a, 7a, 8a)

MENÙ VEGANO

Gaspacho con focaccia all'olio d'oliva tostata
Spanische Gemüsekaltschale und getoastete Focaccia mit Olivenöl
Gaspacho avec focaccia à l'huile d'olive toastée

(1a)

Tabulé di bulgur, pomodori, olive, cetrioli, menta e prezzemolo
Bulgur Tabulé mit Tomaten, Oliven, Gurken, Minze und Petersilie
Taboulé de bulgur, tomates, olives, concombre, menthe et persil

(1a)

Tofu con salsa allo zenzero, lemongrass e limone
Riso Basmati al gelsomino e verdure croccanti colorate
Tofu mit Sauce von Ingwer, Zitronengras und Zitrone
Basmati-Reis mit Jasmin und buntes, knackiges Gemüse
Tofu avec sauce au gingembre, lemongrass et citron
Riz Basmati au jasmin et légumes croquants et colorés

(6a, 9b)

Macedonia di frutta con sorbetto al pompelmo rosa
Fruchtsalat mit rosa Grapefruitsorbet
Salade de fruits avec sorbet de pamplemousse rose

(--)

ANTIPASTI

Variazione di croccanti insalate in foglia		9.50
Variation von knackigen Blattsalaten		
Sélection de salades de saison en feuilles croquantes		
(--)		
Insalata mista arricchita con trito di erbette del nostro orto		12.50
Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten		
Salade mêlée aux fines herbes de notre jardin		
(--)		
Tabulè di bulgur, pomodori, olive, cetrioli, menta e prezzemolo		14.00
Bulgur Tabulé mit Tomaten, Oliven, Gurken, Minze und Petersilie		
Taboulé de bulgur, tomates, olives, concombre, menthe et persil		
(1a)		
Burrata e pomodorini variopinti con vinaigrette al basilico e focaccia tostata	17	26
Burrata und bunte Cherrytomaten an Basilikumvinaigrette und getoastete Focaccia		
Burrata et tomates cerises multicolores avec vinaigrette au basilic et focaccia toastée		
(1a, 7a)		
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca	18	28
Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten		
Eventail de jambon cru local avec des fruits frais		
(7b, 12b)		
Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone marinato agli agrumi, sorbetto al wasabi	23	29
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette, Wasabi-Sorbet		
Carpaccio d'espardon fumé et rosette de saumon mariné aux agrumes sorbet au Wasabi		
(2a, 14a)		
Code di gamberone alla griglia con guacamole e pompelmo rosa	22	35
Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit		
Crevettes géantes grillées avec guacamole et pamplemousse rose		
(2a)		

PRIMI

Gazpacho con focaccia all'olio d'oliva tostata Spanische Gemüsekaltschale und getoastete Focaccia mit Olivenöl Gazpacho avec focaccia à l'huile d'olive toastée (1a)		14.50
Crema di piselli con gamberetti Erbсенcremesuppe mit Krevetten Crème de petits pois avec crevettes (7a)		15.50
Risotto al limone con raguletto di polpo Zitronenrisotto mit Oktopusragout Risotto au citron avec ragout de poulpe (1a, 2a, 7a)	21	28
Tortelloni alle zucchine, ricotta e rosmarino al pesto rosso e mandorle tostate Tortelloni gefüllt mit Zucchini, Ricotta und Rosmarin an rotem Pesto und gerösteten Mandeln Tortelloni farcis de courgettes, ricotta et romarin au pesto rouge et amandes toastées (1a, 3a, 7a, 8a, 9b)	21	27
Linguine al salmone affumicato, zucchine e zafferano Linguine mit geräuchertem Lachs, Zucchini und Safran Linguine au saumon fumé, courgettes et safran (1a, 4a, 7a, 9b, 12b)	21	28
Tagliolini al burro e tartufo nero delle Marche Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus den Marken Tagliatelles au beurre et à la truffe noire des Marches (1a, 3a, 7a, 8a, 9b)	22	29
Linguine con salsa a scelta –Sauce nach Wahl - sauce au choix (1a) <ul style="list-style-type: none">• Aglio & olio, Knoblauch & Olivenöl, ail & huile d'olive (-)• Pomodoro, Tomaten, tomates (-)• Pesto di basilico alla genovese (8a)	17	25
<i>Pasta senza glutine su richiesta</i> Glutenfreie Pasta auf Anfrage <i>Pâtes sans gluten sur demande</i> (-)		

LE CARNI – FLEISCH – LES VIANDES

Medaglioni di filetto di maiale con salsa ai gallinacci		38
Purea di fave e patate con broccolo bimi al burro		
Medaillons vom Schweinefilet mit Eierschwämmisauce		
Püree aus Saubohnen und Kartoffeln und Bimi Brokkoli an Butter		
Médaillons de filet de porc avec sauce aux chanterelles		
Purée de fèves et pommes de terre et brocoli bimi au beurre		
(1a, 7a, 9b)		
Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco		39
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure stagionali		
Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot		
Risotto mit Alpkäse und saisonales Gemüse		
Jarret de veau braisé au Merlot blanc		
Risotto au fromage d'alpage et sélection de légumes de saison		
(1a, 7a, 9b)		
Costolette d'agnello al pepe della Valle Maggia		39
Patate novelle rosolate al rosmarino e ratatouille		
Lammkoteletts mit Pfeffer aus dem Maggiatal		
Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille		
Côtelettes d'agneau au poivre de la Vallemaggia		
Pommes nouvelles rissolées au romarin et ratatouille		
(10a)		
Classica paillard di vitello al burro "Café de Collinetta"		44
Patate novelle rosolate al rosmarino e zucchine alla griglia		
Klassisches Kalbspaillard mit « Café de Collinetta»-Butter		
Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und gegrillte Zucchini		
Paillard de veau classique avec beurre «Café de Collinetta"		
Pommes nouvelles rissolées au romarin et courgettes grillées		
(7a)		
Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero delle Marche	(180 gr.)	48
Gratinata di patate e verdure del mercato insaporite alle erbette	(250 gr.)	66
Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus den Marken		
Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Kräutern		
Le cœur de filet de bœuf à la truffe noire des Marches		
Gratin de pommes de terre et légumes du marché aux herbes		
(1a, 7a, 9b)		

IL PESCE – FISCH – LE POISSON

Filetto di branzino servito con coda di gamberone grigliata e salsa al timo limone	42
Timballo di riso Basmati al gelsomino e verdure	
Wolfsbarschfilet serviert mit einer gegrillten Garnele und Zitronenthymiansauce	
Basmatireisköpfchen an Jasmin und Gemüse	
Filet de loup de mer servi avec une crevette géante grillée et sauce au thym citron	
Timbale de riz Basmati au jasmin et légumes	
(1a, 2a, 4a, 7a, 12b)	

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tomino fondente con zucchine alla griglia e patate rosolate	25
Cremiger Tomino-Käse mit gegrillten Zucchini und Bratkartoffeln	
Tomino fondent avec courgettes grillées et pommes de terre sautées	
(1a, 7a)	
Tofu con salsa allo zenzero, lemongrass e limone	28
Riso Basmati al gelsomino e verdure croccanti colorate	
Tofu mit Sauce von Ingwer, Zitronengras und Zitrone	
Basmati-Reis mit Jasmin und buntes, knackiges Gemüse	
Tofu avec sauce au gingembre, lemongrass et citron	
Riz Basmati au jasmin et légumes croquants et colorés	
(6a, 9b)	

DESSERT

Affogato all'espresso	8.50
Espresso, gelato vaniglia, panna montata	
Espresso, Vanilleeis und Schlagrahm	
Espresso, glace vanille, crème chantilly	
(3a, 7a)	
Macedonia di frutta con sorbetto al pompelmo rosa	11
Fruchtsalat mit rosa Grapefruitsorbet	
Salade de fruits avec sorbet de pamplemousse rose	
(--)	
Tiramisù aromatizzato al Ratafià con noci caramellate	12
Tiramisù mit Ratafià-Aroma und karamellisierten Walnüssen	
Tiramisù parfumé au « Ratafià » avec des noix caramélisées	
(1a, 3a, 7a, 8a)	
Panna cotta con lamponi marinati	12
Panna Cotta mit marinierten Himbeeren	
Panna cotta avec framboises marinées	
(7a)	
Semifreddo alla pesca e salvia con salsa al caramello salato	12
Pfirsichhalbgefrorenes mit Salbei und gesalzener Karamellsauce	
Parfait glacé aux pêches et à la sauge avec sauce au caramel salé	
(7a, 8a)	
Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente e lingotto di sorbetto alle nespole	14
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz und Mispelsorbet Barren	
Moelleux au chocolat tiède avec son cœur fondant accompagné d'un lingot de sorbet aux nèfles	
(1a, 3a, 7a)	
Tarte Tatin alle mele e Calvados con gelato artigianale al fior di latte	14
Apfel-Tarte Tatin mit Calvados und « Fior di latte » Eiscreme	
Tarte tatin aux pommes avec Calvados et glace artisanal « fior di latte »	
(1a, 7a)	