




Greetings from Veneto!

Erleben Sie die Region **Veneto** vom 2. November bis 31. Dezember 2018.
Experience the region **Veneto** from the 2nd November until the 31st December 2018.

Unser Küchenchef empfiehlt:
Our chef's recommendation:

Bruschette venete

Geröstete Brotscheiben mit Speck und rotem Chicoréesalat

Roasted bread slices with bacon and red chicory salad 10.50 


Bigoli con Vitello tagliato a Punta di Coltello

Hausgemachte dünne Teigwaren mit gehacktem Kalbfleisch und Rosmarin

Homemade thin pasta with minced veal and rosemary 25.50


Risotto alla trevisana con Pancetta e Funghi

Rotweinrisotto mit Bauchspeck und sautierten Pilzen

Red wine risotto with bacon and sautéed mushrooms 26.50 

Fegato di Vitello alla veneziana

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei in Butter gebraten, serviert mit weisser Polenta

Sliced veal liver pan-fried in butter with onions and sage, served with white polenta 27.50 

Torta della Nonna

Mürbeteigkuchen mit Vanillecreme und Pinienkernen

Pastry with custard and pine nuts 10.50

 Enthält Schweinefleisch *contains pork*  Glutenfrei *gluten-free*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten.
Gerne gibt Ihnen das Serviceteam weitere Auskünfte.
Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie im Restaurant.
*Note: The dishes may contain various allergens.
The staff will be happy to give you further information.
Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.*

Unsere Weinempfehlung:

Our wine recommendation:

Amarone della Valpolicella DOC

Cantina Valpantena

dl 11.50

Flasche *bottle* 80.50

