

MENÙ AGRUMI 2025



ANTIPASTI

- ◆ **Tentacolo di polipo scottato su crema di fagioli cannellini, germogli di pisello, olio e limone**
Tentakel vom Oktopus auf einer Crème von weissen Bohnen, Erbsensprossen, Olivenöl und Zitrone € 14,00

- ◆ **Insalata di finocchi, feta, arance, pinoli tostati, vinegrette al balsamico**
Fenchelsalat mit Orangen und Schafskäse, gerösteten Pinienkernen und Balsamicodressing € 10,00

- ◆ **Carpaccio di Trota "San Daniele" su misticanza con cetrioli, semi papaveri e Canarone**
Forellen- Carpaccio auf gemischtem Blattsalat mit Gurke, Mohn und 'Canarone' € 13,50

PRIMI PIATTI

- ◆ **Risotto ai limoni di Cannero con crudo di gamberi Sicilia e crema al basilico**
Risotto mit Zitrone und einem Garnelentatar, mit Basilikumcreme
Per min. 2 Pers € 15,00

- ◆ **Penne al salmone al profumo di cedro**
Penne mit Lachs, Sahne und Cedro-Frucht € 12,50

- ◆ **Lasagne fatte in casa con pesto, fagiolini, patate e gremolata di agrumi**
Hausgemachte Lasagne mit Pesto, Bohnen, Kartoffeln, bestreut mit Zesten von Zitrusfrüchten € 12,50



SECONDI

- ◆ **Filettini di maiale con salsa agli agrumi**
Schweinefilets in einer Sauce aus Zitrusfrüchten € 18,00

- ◆ **Filetto di branzino su crema di finocchi al profumo di timo e limone con caponata di verdure**
Wolfsbarschfilet auf Fenchelcreme mit Thymian und Zitrone, dazu Gemüse € 18,00

- ◆ **Coniglio ripieno con salsiccia e prugne salsato alle arance**
Kaninchen gefüllt mit feiner Wurst und Pflaumen, in Orangensauce € 18,00

DESSERTS

- ◆ **Cheesecake alle arance con scaglie di cioccolato**
Cheesecake im Glas mit Orangen und Schokoraspeln € 6,00

- ◆ **Sorbetto al mandarino**
Mandarinensorbet € 5,00

- ◆ **“Crema di Cannero” agli agrumi con savoiardi**
Vanillecreme aus Cannero mit Zitrusfrüchten und Löffelbiskuits € 6,00

BUON APPETITO !!!