DINNER

18.30–20.30 Uhr

STARTER

Zweierlei vom Kürbis, Büffelmozzarella, rote Zwiebel
Due tipi di zucca, mozzarella di bufala, cipolla rossa
Two types of pumpkin, buffalo mozzarella, red onion
18

Gartensalat, Zwetschgen, Bauchspeck, Schafskäse
Insalata, prugne, pancetta, formaggio di pecora
Salad, plums, bacon, sheep cheese
12

SMALL

Kraftbrühe, Passatelli
Consommè, passatelli
Consommè, passatelli
10

Risotto “Acquerello”, Krustentier, Burrata, Calamari
Risotto “Acquerello”, crostaceo, burrata, calamari
“Acquerello” risotto, shellfish, burrata, calamari
20

Quiche, Edelpilze, Lauch, Herbsttrüffel
Quiche, funghi, porro, tartufo autunnale
Quiche, mushrooms, leek, autumn truffle
18

MAIN

Lammkarree, Senf, Kräuter, Kartoffel, Oliven
Carré d'agnello, senape, erbe, patata, olive
Rack of lamb, mustard, herbs, potato, olives
34

Wolfsbarsch, rote Beete, Carbonara
Branzino, barbabietola rossa, carbonara
Sea bass, beetroot, carbonara
34

Freiland Ei, Chinakohl, Feldsalat, braune Butter
Uovo biologico, cavolo, salad, burro sfuso
Free-range egg, cabbage, lettuce, brown butter
18

SWEET

Schokoladenschnitte, sizilianische Mango
Cioccolato, mango siciliano
Chocolate, Sicilian mango
12

Apfelsorbet, Sellerie, Sekt
Sorbetto di mela, sedano, spumante
Apple sorbet, celery, sparkling wine
10

Unsere Käsespezialitäten
Le nostre specialità di formaggi
Our cheese specialities
10

vegetarisches Gericht
veganes Gericht

Lana, 04.10.2025