



IL MENU D'AUTUNNO

Il timballo di pèsec persico con cipolle rosse stufate all'aceto balsamico
Perch pig with red onion stewed in balsamic vinegar
Barseh timbalę mit rot Zwiebeln und balsam Essig

§§§

Il risottino mantecato al limone con scaglie di trota affumicata
Creamed risotto with lemon and sliver of smoked trout
Risotto mit Zitronen und Forelle schnittę geräuchert

§§§

I filettini di lavarello dorati al timo con piccole verdure
Breaded filet of lavaret with thyme and diced vegetables
Flechen filet panierte mit Thymian und kleines gemüse

§§§

Il tortino di frutta secca aromatizzato alle spezie
Dried fruit tartlet aromatized with spices
Trockenobst Kuchen aromatized mit gewürze

Prezzo del menù euro 45,00 per persona