

## APERITIVO FÜR ZWEI

Oliven | Anchovy Ricotta Crostino  
Fritelle | Prosciutto | Montanaro Käse  
€ 24

## ANTIPASTI

**INSALATA D`AUTUNNO**   
Zupfsalate | Amalfi-Zitronen-Dressing | Saisonales Gemüse  
€ 18

**CRUDO DI TONNO**    
Kapern | Basilikum | Schalotten  
€ 32

**OSTRICHE**    
Frische Austern "Pléiade Poget" Nr2  
pro Auster € 8,5  
3 Austern € 25  
6 Austern € 48

**PROSCIUTTO CRUDO D´OSVALDO**   
Büffelmozzarella | Eingelegte Pfifferlinge | Feige  
€ 30

**ZUPPA DI PESCE**  
Fischsuppe | Garnelen | Fisch aus unserer "Schloss Fischerei"  
€ 48

## PASTA

**TAGLIOLINI**  
Vongole | Bottarga | Peperone Crusco  
€ 42

**TONARELLI**   
Cacio e Pepe  
€ 28

**RIGATONI**  
Ragù Alla Bolognese | Parmigiano  
€ 34

**CAMELLE AI FUNGHI PORCINI**   
Trüffel  
€ 44

## CONTORNI BEILAGEN

Kräuterkartoffeln € 10

Rösti-Fries € 14

Saisonales Gemüse € 12

Gegrillter Wilder Brokkoli € 12

Zupfsalate € 12

Gegrillte Focaccia € 9

## PER DUE

**BACCALÀ**   
Gebratener Kabeljau | Kräuterkartoffeln | Livornese Sauce  
€ 42 p.P

**CINGHIALE IN DOLCEFORTE**   
Wildschwein Ragout | Kartoffelpüree | Pinienkerne |  
Zartbitterschokolade  
€ 46 p.P

## SECONDI

**FILLETTO DI BRANZINO**   
Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Kürbis | Mangold | Zitrus  
€ 44

**CARCIOFI**    
Artischocke | Stracciatella di Burrata | Petersilienpesto  
€ 32

**TAGLIATA DI MANZO O DI POLLO**    
**ATTEROX SIRLOIN VOM RIND ODER MAISHENDL**  
Rucola | Cipolline | Parmigiano  
€ 52 / € 36

**POLPETTE SANDWICH**  
Fleischbällchen vom Rind und Schwein | Tomatensauce | Pecorino  
€ 34

Ein Couvert von 6,5€ pro Person wird berechnet. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.

WEISS

|                                                                                    | 0,1 L | 0,75 L |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>GRÜNER VELTLINER KAMMERN</b><br>Hirsch, Kamptal                                 | € 12  | € 75   |
| <b>VERMENTINO</b><br>Monteverro, Toskana                                           | € 12  | € 75   |
| <b>SAUVIGNON BLANC SAXUM</b><br>Pfitscher, Südtirol                                | € 13  | € 80   |
| <b>RIESLING RIED PLETZENGRABEN</b><br>Tom Dockner, Traisental                      | € 14  | € 85   |
| <b>CHABLIS TERROIR DE CHABLIS</b><br>Patrick Piuze, Burgund                        | € 19  | € 115  |
| <b>ROT</b>                                                                         | 0,1 L | 0,75 L |
| <b>SANKT LAURENT</b><br>Philipp Grassl, Carnuntum                                  | € 9   | € 55   |
| <b>BLAUFRÄNKISCH<br/>HORITSCHON</b><br>Gober & Freinbichler, Burgenland            | € 12  | € 75   |
| <b>BOURGOGNE PINOT NOIR<br/>CUVÉE SIMONE</b><br>Domaine Aimot Guy et Fils, Burgund | € 19  | € 115  |
| <b>ROSSO DI MONTALCINO</b><br>Cupano, Toskana                                      | € 21  | € 125  |

ROSÉ

|                                            | 0,1 L | 0,75 L |
|--------------------------------------------|-------|--------|
| <b>ROSÉ TRIENNES</b><br>Triennes, Provence | € 10  | € 60   |

DESSERTWEIN

|                                             | 0,1 L |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>BRACHETTO D'ACQUI</b><br>Braida, Piemont | € 9   |

APERITIFS & COCKTAILS

|                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHOOSE YOUR SPRITZ</b><br>Aperol, Campari, Limoncello, Cynar, Sbagliato, Americano, Italicus, Hugo<br>€ 17 |
| <b>ROSATO MIO</b><br>Ramazzotti Rosato, Basilikum, Tonic Water, Prosecco, Limette<br>€17                      |
| <b>VENETIAN GOLD MARTINI</b><br>Gin Mare, Safran, Mancino Secco Vermouth<br>€ 24                              |
| <b>AMALFI SUNSET</b><br>Campari, Grapefruit, Bitter Lemon<br>€ 18                                             |
| <b>TUSCAN SMOKE</b><br>Bulleit Bourbon, Rauch von Rosmarin, Fernet Branca, Punt e Mes<br>€ 22                 |
| <b>ESPRESSO MILANO</b><br>Espresso, Ketel One Vodka, Amaretto, Kaffeelikör, Sahne<br>€ 20                     |

BUBBLES

|                                                                                  | 0,1 L | 0,75 L |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE</b><br>Ca' del Bosco, Lombardei                   | € 17  | € 105  |
| <b>LE RÉSERVE</b><br>Billecart-Salmon, Champagne                                 | € 24  | € 145  |
| <b>LE ROSÉ</b><br>Billecart-Salmon, Champagne                                    | € 36  | €235   |
| <b>SPARKLING TEA BLÅ</b><br>– alkoholfrei –<br>Sparkling Tea Company, Kopenhagen | € 12  | € 75   |

BIER

|                      | 0,3 L  | 0,5 L |
|----------------------|--------|-------|
| <b>VOM FASS</b>      |        |       |
| Paulaner Hell        | € 6,5  | € 9   |
| Trumer Pils          | € 6,5  | € 9   |
| <b>FLASCHE</b>       | 0,33 L |       |
| Ichnusa Anima Sarda. | € 8    |       |
| Menabrea             | € 7    |       |
| Menabrea 0,0%        | € 7    |       |

Eingebettet in die Ausläufer der Alpen in Biella stellt die traditionsreiche Brauerei Menabrea seit 1846 in aller Ruhe ihr Bier her. Die Geschichte begann an einem klaren Gebirgsbach, als zwei Familien – die Menabreas und die Zimmermanns – das Potenzial des reinen Alpenwassers erkannten, das durch die Stadt floss.

Heute gilt Menabrea als die älteste noch aktive Brauerei Italiens.

SOFTGETRÄNKE

|                           | 0,33 L | 0,35 L |
|---------------------------|--------|--------|
| Coca Cola, Cola Zero      | € 6,5  |        |
| Sprite, Fanta, Mezzo Mix  | € 6,5  |        |
| Thalheim Himbeer Limonade | € 6,5  |        |
| Thalheim Uhudler Limonade | € 6,5  |        |
| Almdudler                 |        | € 7    |

HAUSGEMACHTER EISTEE

|                                          | 0,4 L |
|------------------------------------------|-------|
| Grüner Tee, Yuzu & Pfirsich              | € 9   |
| Früchtetee, Hibiskus & Himbeere, Limette | € 9   |
| Earl Grey, Honig & Limette               | € 9   |

SÄFTE

|                                   | 0,4 L |
|-----------------------------------|-------|
| Apfel, Marille, Johannisbeere     | € 7   |
| Ananas, Grapefruit, Mango, Orange |       |
| Mit Soda gespritzt                | € 8,5 |

WASSER

|                              | 0,33 L | 0,75 L |
|------------------------------|--------|--------|
| BWT Wasser Still   Prickelnd |        | € 8    |
| Vöslauer Still   Prickelnd   | € 5,5  | € 10,5 |
| San Pellegrino               | € 5,5  | € 10,5 |