

# EASTER MENU

E A S T E R   S P E C I A L   2 0 2 5

**UOVA POCHÉ SU CROSTONE** 15.  
**INTEGRALE, ASPARAGI BIANCHI  
E FONDUTA DI ASIAGO**

Pochierte Eier auf Vollkorn-Crostone,  
weißer Spargel und Asiago-Fondue  
Poached eggs on whole grain  
crostone, white asparagus  
and Asiago fondue

**BACCALÀ DORATO SU  
SU CREMA DI ZUCCA E  
GORGONZOLA DOLCE  
AL CUCCHIAIO** 18.

Goldbraun frittiertes knuspriger  
Kabeljau auf Kürbiscrème  
mit löffelzartem süßem Gorgonzola  
Golden-fried crispy cod  
on pumpkin cream with  
spoonable sweet Gorgonzola

**RISOTTO ASPARAGI BIANCHI** 18.  
**COTTI E CRUDI CON  
MAZZANCOLLE NOSTRANE**

Risotto mit gekochtem  
und rohem weißem Spargel  
und heimischen Garnelen  
Risotto with cooked and raw white  
asparagus and local prawns

**TAGLIOLINI CON RAGÙ** 18.  
**DI FASSONA PIEMONTESE  
AL COLTELLO**

Tagliolini mit handgeschnittenem  
Fassona-Piemonteser Ragù  
Tagliolini with hand-cut Fassona  
Piemontese ragù

**RAVIOLO DI CERNIA BIANCA** 18.  
**CON CUORE DI CARCIOFI, CREMA  
DI DATTERINO E STRACCIATELLA**

Zackenbarsch-Ravioli mit  
Artischockenherz-Füllung,  
Datterino-Tomatencreme  
und Straciatella - Weichkäse  
Grouper ravioli with an artichoke  
heart filling, datterino tomato  
cream, and straciatella - cheese

**LOMBO DI AGNELLO cbt ALLE** 20.  
**ERBECON CONTORNO DI PATATE  
NOVELLE E CAROTINE AL BURRO**

Kräuterkrusten-Lammrücken sous-vide  
gewart mit Frühkartoffeln und in  
Butter geschmorten Babykarotten  
Herb-crusted sous-vide lamb loin  
with young potatoes and  
butter-roasted baby carrots

**CUBOTTO DI SALMONE** 20.  
**SELVAGGIO SCOZZESE IN CROSTA  
DI OLIVE TAGGIASCHE E CREMA  
DI TOPINAMBUR con contorno**

Würfel von schottischem Wildlachs  
in Taggiasca-Olivenkruste mit  
Topinamburcreme und Beilage  
Wild Scottish salmon cube in a  
Taggiasca olive crust with Jerusalem  
artichoke cream and side dish

**GRIGLIATA DI CARNE** x 2 Pers. 40.  
**SECRETO DI IBERICO,  
COSTOLETTA DI AGNELLO,  
SOVRACOSCIA DI POLLO,  
TAGLIATA DI MANZO**

Fleischgrillplatte: Secreto vom Ibérico,  
Lammkotelett, Hähnchenoberkeule,  
Rindersteakstreifen

Mixed meat grill: Iberico secreto,  
lamb chop, chicken thigh, sliced beef

**GRIGLIATA DI PESCE** x 2 Pers. 50.  
**MAZZANCOLLE NOSTRANE,  
FILETTO DI BRANZINO,  
SEPIA NOSTRANA,  
SARDONI NOSTRANI**

Fischgrillplatte: heimische Garnelen,  
Wolfsbarschfilet, heimischer Tintenfisch,  
heimische Sardinen

Mixed seafood grill: local prawns, sea  
bass fillet, local cuttlefish, local sardines

**Dei Fiori**

CAMPING VILLAGE  
★★★★

