

Starters

Calamaretti alla diavola su crema di fagioli cannellini agli agrumi	10,50 €
Gebratene Tintenfischchen in pikanter Tomatensauce auf weißer Bohnencreme mit Zitrusfruchtroma	
Capesante trifolate su insalatina di valeriana all'olio e limone	13,00 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Feldsalat mit nativem Olivenöl und Zitrone	
Carpaccio di vitello e cervo con vinaigrette allo Sherry fatta in casa e verdure brunoise	12,50 €
Kalbs- und Hirschcarpaccio mit hausgemachter Sherry-Vinaigrette und feinem Saisongemüse	
Petto di quaglia avvolto di Speck, in padella al vino bianco, su polenta gratinata	12,00 €
Wachtelbrust im Speckmantel mit Weißwein gebraten, auf gratiniertem Maisgries	
Mozzarella di bufala con melanzane grigliate e pomodorini al sale	11,50 €
Büffelmozzarella mit gegrillter Aubergine und in Salz gebackenen Cherrytomaten	
Antipasto Vino e Libri (verdure grigliate, specialità di terra e di mare)	13,50€
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses, mit gegrilltem Gemüse und verschiedenen Spezialitäten aus dem Meer und vom Land	

Suppe

Crema di castagne e patate	6,50 €
Kastanien-Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Brot	

Pasta

Spaghetti neri fatti in casa con capesante, zucca, scalogno, timo, pomodorini e vino bianco	13,50 €
Hausgemachte schwarze Spaghetti mit gebratenem Jakobsmuschelfleisch, Kürbis, Thymian, Schalotte, Weißwein, Cherrytomaten, Knoblauch	
Ravioli fatti in casa con ripieno di cervo al tartufo in salsa di burro e rosmarino	13,00 €
Hausgemachte Ravioli mit Hirsch und Trüffel gefüllt, in leichter Buttersauce mit Rosmarin	

Tagliatelle di cacao fatte in casa con ragù di cinghiale al vino rosso con alloro e rosmarino 13,50 €

Hausgemachte Kakao-Bandnudeln mit kräftigem Wildschweinragout mit Rotwein, Lorbeer und Rosmarin

Tagliatelle fatte in casa con pomodorini, basilico, paté di olive nere e scaglie di parmigiano 11,50 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Cherrytomaten, Basilikum hausgemachter Olivenpaste und Parmesansplittern

Tagliolini fatti in casa flambati nella forma di grana, al tartufo nero 15,50 €

Hausgemachte dünne Bandnudeln im Grana Padano-Laib flambiert, mit frischem Trüffel

Risotto con zucca, porcini e parmigiano 13,50 €

Risotto mit Steinpilzen, Muskatkürbis und Parmesankäse

Wochen-Pizza

Pizza con bresaola e porcini freschi saltati in padella e scaglie di Grana Padano 12,50€

Pizza mit Bündnerfleisch (luftgetrockneter Schinken vom Rind), gebratenen Steinpilzen und Parmesansplittern

Pizza bianca con finferli trifolati, taleggio e prosciutto di Parma 11,00 €

Weißer Pizza mit gebratenen Pfifferlingen, aromatischem Taleggio-Käse und Parmaschinken

Hauptgerichte (Fisch)

Filetto di orata e salmone con scampetti in padella al vino bianco con contorno del giorno 22,50 €

Doraden- und Lachsfilet mit Scampi in Weißweinsud gebraten, an Tagesbeilage

Trancio di tonno alla griglia con contorno del giorno 26,50 €

Frisches Thunfischsteak vom Grill, mit Tagesbeilage

Hauptgerichte (Fleisch)

Fegato di vitello al burro e salvia, con contorno del giorno
Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei, an Tagesbeilage

21,50 €

Tagliata di manzo argentino alla griglia su rucola e scaglie di grana, con patate al forno e verdure
Argentinisches Entrecôte vom Grill, auf Rucola und Parmesansplittern, an Rosmarinkartoffeln und Gemüse

22,50 €