

## Antipasti/ Vorspeise

Carpaccio di cervo,bouquet d`insalata,cipolla caramellizzata e mele	29.-
<a href="#">Hirschcarpaccio, Salatbouquet, karamelisierte zwiebel und Äpfel</a>	
Insalata estiva con frutta tropicale e polipo cotto al vapore	24.-
<a href="#">Sommersalat mit tropischen Früchten und gedämpftem Oktopus</a>	
Violino di capra(Prosciutto crudo),bruschetta al pomodoro fresco e basilico con formaggio tomino alla piastra	26.-
<a href="#">Ziegen Rohschinken(Violino)mit Tomaten und Basilikum Bruschetta und gegrillte Tomino-Käse</a>	
Trota in carpione con verdure/Gamberone grigliato con salsa al mango/Tartare di ricciola	34.-
<a href="#">Forelle in Karpfen mit Gemüse/ Gegrillte Riesenkrevette mit <u>Mangosauce</u> /Bernsteinmakrele Tartare</a>	
Parmigiana Di Melanzane	23.-
<a href="#">Italienische Aubergine Parmigiana</a>	
Insalata verde mista condita con salsa italiana fatta in casa	15.-
<a href="#">Grüner gemischter Salat an Hausgemachte italienischer Sauce</a>	
Zuppa del giorno/Tagessuppe	15.-

# Pasta fatta in casa

## Hausgemachte Teigwaren

Gnocchi di patate ai mirtilli ,burro e salvia 23.-

Kartoffelgnocchi mit Heidelbeeren, Butter und Salbei

Tagliatelle alla crema di zafferano e porcini trifolati 32.-

Tagliatelle mit Safrancreme und sautierten Steinpilzen

Maltagliati saltati con verdure fresche,gamberi e cappesante 29.-

Maltagliati sautiert mit frischem Gemüse, Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln

Spaghetti al ragu di coniglio e olive taggiasche 26.-

Spaghetti mit Kaninchenragout und Taggiasca-Oliven

Risotto con Luganighetta e ortiche mantecato con formaggio Cagiol della Bregaglia 28.-

Risotto mit Luganighetta und Brennesseln, mit Cagiol-Käse aus dem Bergell

## Carne/Pesce-Fleisch/Fisch

Controfiletto di Cervo alla griglia ,salsa alle prugne con  
gnocchi ai mirtilli 45.-

Hirschrücken von Grill am Pflaumensauce mit Heidelbeer-Gnocchi

Filetto di maiale,farcito con porcini,emulsione al basilico,  
peperoni e patate saltate 39.-

Schweinefilet, gefüllt mit Steinpilzen, Basilikumemulsion, Paprika und  
sautierten Kartoffeln

Cotoletta di vitello alla salsa pepe verde 49.-  
servita con timballo di riso

Kalbskotelett mit grüner Pfeffersauce serviert mit Reis-Timbale

Tagliata di manzo profumata al rosmarino con verdure grigliate 49.-  
Geschnittenes Rindsfleisch parfümiert nach Rosmarin und gegrilltem  
Gemüse

Filetto di salmerino alla piastra con erbe di montagna,  
salsa menta e limone con caponata di verdure e patate al vapore 48.-

Gegrillte Saiblingfilet mit Bergkräutern, Zitronenminzsauce mit  
Gemüse-Caponata und gedämpften Kartoffeln

Filetto alla tartara tagliato a mano preparato al tavolo 52.-

RindsFilettatar von Hand geschnitten am Tisch Zubereitet

## Dolci fatti in casa/Haugemachte Dessert

Zabaglione caldo al marsala	15.-
Warme Eierschaum(Zabaglione) mit Marsala und Haselnusseis	
Mousse al cioccolato svizzero fondente con pere caramellate	17.-
Schweizer Schokoladenmousse mit karamellisierten Birnen	
Semifreddo ai mirtilli	17.-
Heidelbeer-Parfait	
Tiramisu in versione moderna Bellavista	14.-
Tiramisu in moderner Version Bellavista	
Panna cotta ai frutti di bosco	14.-
Panna cotta mit Waldbeeren	
Kastanienkuchen mit englischer Orangencreme	14.-
Tortino di castagne con crema inglese all`arancia	
Kastanien parfait mit marsala	16.-
Semifreddo alle castagne con marsala	
Tagliere di formaggi regionali	18.-
Regionale Käseplatte	
Col dessert un buon bicchiere di vino dolce La Tunella Friuli 10cl	12.-
Zum Dessert ein guter Süßwein La Tunella Friuli	