



Passende Weine und mehr

Lombardische Weine

2016 Prestige Lugana DOP, CàMaiol	0,1l	9,00 €
	0,75l	59,00 €
2016 Molin Lugana DOP, CàMaiol	0,1l	8,50 €
	0,75l	58,00 €
2011 "Negresco" Valtenesi Rossi DOP, CàMaiol	0,1l	8,50 €
	0,75l	58,00 €

Spumante

Prosecco Spumante Batiso Veneto	0,1l	6,00 €
Prosecco Frizzante Tenuta Ca Bolani Veneto		7,50 €
Ferrari Brut Spumante Cantina Ferrari Trentino		13,00 €
Motivo Spumante rosé Borgo Molino Friaul		7,50 €

Champagne

Bricout Reserve Reims Frankreich		13,50 €
--------------------------------------	--	---------

Vini in caraffa – offene Weine

0,1l | 0,25l

Bianco

2014	Sauvignon Blanc Tenuta Ca Bolani Friaul	6,00€ 14,00 €
2015	Bianco di Custoza Collezione Palio Veneto	3,80€ 8,50€
2014	Riesling Fährhütte 14 Katharina & Kai Rheinhessen	3,00€ 6,50€
2014	Chardonnay Musaragno Veneto	3,50€ 7,50€
2014	Pinot Grigio Musaragno Veneto	3,50€ 7,50€

Rosato

2016	Rosé de Provence Villa Belrose Saint Tropez	3,60€ 8,50€
------	---	---------------

Rosso

2014	Merlot Tramont Veneto	3,50€ 7,50€
2014	Valpolicella Classico Superiore Marchesi Fumanelli Veneto	3,80€ 8,50€
2012	Sassabruna Tenuta di Montemassi Toscana	8,00€ 17,00€
2012	Negroamaro Masseria Altemura Apulien	6,50€ 14,00€
2013	Nero D`Avola Principi di Butera Feudo Sicilia	6,00€ 14,00€



Antipasti

Unsere Palio Klassiker

Insalata con aceto balsamico, parmigiano e pinoli | 11,- €

Wildkräutersalat mit Aceto Balsamico, Parmesan und gerösteten Pinienkernen
con gamberetti | mit gebratenen Garnelen | 19,- €

Carne Cruda con crema di mais, tartufo et sardine | 18,- €

Kalbstatar mit Maiscreme, Trüffel und eingelegten Sardinen

Carpaccio di manzo con avocado e bergamotto | 17,- €

Roh mariniertes Rindfleisch mit Avocado und Bergamotte

Lombardische Spezialitäten

Garda Saibling con bresaola all' olio di lime e melone | 17,- €

Gardasee Saibling mit Limonenöl, Bresaola und gegrillter Melone

Insalata di fagioli con treviso e anguilla affumicata | 18,- €

Lauwarmer Bohnensalat mit Trevisiano und glasiertem Rauchaal

Caprino al forno con bietola e Mostarda | 15,- €

Gebackener Caprino mit rotem Mangold und Senffrüchten

Primi

Minestrone di verdure con il pesto | 9,- €

Gemüseminestrone mit Pesto

Risotto nero con tonno bianco, pulpo e calamaretti

Vorspeise 19,- € | Hauptgang 25,- €

Schwarzes Risotto mit weißem Thunfisch, Pulpo und Calamaretti

Bolito Misto con coniglio samltimbocca e salsa verde | 12,- €

Bolito Misto mit Kaninchen Saltimbocca und grüner Soße

Risotto alla milanese con ragù di ossobuco | 14,- €

Mailänder Safranrisotto mit Ossobuco Ragout



Pasta

Unsere Palio Klassiker

Spaghetti con cipolline e tartufi

Vorspeise 17,- € | Hauptgang 24,- €

Spaghetti mit Frühlingslauch und Trüffel

Ravioli alla Palio

Vorspeise 12,- € | Hauptgang 18,- €

Handgemachte Kalbsfleischravioli mit Salzeibutter, Spinat und Parmesan

Lombardische Spezialitäten

Tortelli con ricotta e Peperonata affumicata

Vorspeise 12,- € | Hauptgang 17,- €

Tortelli mit Ricotta und geräucherter Paprika

Pizzoccheri con ragù di coniglio, pomodori e pinoli

Vorspeise 15,- € | Hauptgang 19,- €

Buchweizennudeln mit Kaninchen Ragout,
Tomaten und Pinienkernen

Pasta Cansonselli della Valle Camonica su asparagi e pancetta

Vorspeise 16,- € | Hauptgang 22,- €

Gefüllte Teigtaschen aus dem Camonica Tal
mit Spargel und Pancetta

Secondi

Cacciucco livornese | Vorspeise 16,- € | Hauptgang 25,- €

Livorneser Fischeintopf mit Tomate, Fisch und Krustentieren

Filetto di Manzo alla valtellinese con spinaci, pinola pomodori e salsa al vino rosso | 34,- €

Rinderfilet Veltiner Art mit Spinat, Pinienkernen,
Tomaten und Rotweinsauce



Secondi

Unsere Palio Klassiker

Ossobuco Palio | 29,- €

Kalbsfilet & Jakobsmuschel mit Zitronenpolenta und Germolaschaum

Branzino con purrée di escabeche, finocchi al forno, carciofi e ciambella di patate fritte | 32,- €

Branzino mit Escabechepüree, Fenchel aus dem Ofen, Artischocken und gebackenen Kartoffelkrapfen

Lombardische Spezialitäten

Luccio e capperi con risotto alla mela, lardo e bietole al burro | 27,- €

Hecht im Kapernsud mit Apfelrisotto, Lardo und gedünstetem Mangold

Dolci

Tiramisu con gelato al mango e yoghurt | 11,- €

Hausgemachtes Tiramisu mit Joghurt-Mangoeis

Crostata di mele alla crema di mascarpone | 12,- €

Lauwarme Apfeltorte mit Mascarponecreme

Srisolona torta die mandorle con gelato alla vaniglia | 14,- €

Sbrisolona Mandelkuchen Mantua Style mit Vanille Eis

Formaggio

Selezione di formaggi lombardi con marmellata di olive | 12,- €

Lombardische Käseauswahl mit Olivenmarmelade



Menu | Lombardei

Pasta Consoncelli della Valle Camonica su asparagi e pancetta
Gefüllte Teigtaschen aus dem Camonica Tal mit Spargel und Pancetta

Weinempfehlung: 2016 Prestige Lugana DOP, CàMaiol 0,1l 9,00 € | 0,75l 59,00 €



Risotto alla milanese con ragù di ossobuco
Mailänder Safranrisotto mit Ossobuco Ragout

Weinempfehlung: 2016 Molin Lugana DOP, CàMaiol 0,1l 8,50 € | 0,75l 58,00 €



Filetto di manzo alla valtellinese con fagole di spinaci, pinoli, pomadori e salsa al vino rosso
Rinderfilet Veltiner Art mit Spinat, Pinienkernen, Tomaten und Rotweinsauce

Weinempfehlung: 2011 'Negresco' Valtenesi Rossi DOP, CàMaiol, 0,1l 8,50€ | 0,75l 58,00 €



Sbrisolona torta di mandorle con gelato alla vaniglia
Sbrisolona Mandelkuchen Mantua Style mit Vanille Eis

Genießen Sie das Menü Lombardei im 4-Gang für 56,- €
oder im 3-Gang für 49,- € ohne Risotto milanese con ragù di ossobuco



Digestivo, Grappa und mehr

Digestivo

	2cl
Ramazotti	3,50 €
Sambuca Molinari	5,00 €
Amaretto di Saronno	3,00 €
Fernet Branca	5,00 €

Grappe

Grappa da Vinaccia/ di Chianti Classico/ di Nittardi	7,00 €
Grappa di Terre di Tufi/ Teruzzi & Puthod	9,50 €
Grappa Optima/ Nonino	4,80 €
Grappa di Chardonnay "Barrique"/ Nonino	6,50 €
Grappa di Piccolit Monovitigno/ Nonino	18,50 €
Grappa di Moscato/ Nonino	5,00 €
Grappa di Merlot/ Nonino	5,00 €
Grappa di UE Sauvignon Blanc/ Nonino	12,00 €
Grappa di UE Prosecco/ Nonino	6,00 €
Grappa Antica Cuvée/ Nonino	9,00 €
Grappa Secca di Poli/ Jacopo Poli	8,90 €

Speciale

Nonino Amaro Quintessentia	4,00 €
Il Pirus di Nonino Williamsbirne	8,00 €
Rust Panna Cotta Likör	12,00 €



Softgetränke, Kaffee und mehr

Mineralwasser

San Pellegrino	0,5l	5,00 €
San Pellegrino	1,0l	8,00 €
Aqua Panna still	0,25l	3,50 €
Aqua Panna still	0,75l	7,50 €

Limonade

Coca Cola 1,4	0,2l	4,00 €
Coca Cola Zero 1, 4, 6, 7	0,2l	4,00 €
Fanta 1, 4, Sprite	0,2l	4,00 €
	0,4l	6,00 €

Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	4,00 €
---	------	--------

Bier

König Pilsener	0,3l	3,80 €
	0,5l	6,20 €
Alster/Radler	0,3l	3,80 €
	0,5l	6,20 €

Aus der Flasche

König Pilsener Alkoholfrei	0,33l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	4,00 €
Benediktiner Weissbier		
Hekk/Dunkel/Alkoholfrei	0,5l	5,00 €

Kaffee

Espresso		3,50 €
Espresso Macchiato		4,00 €
Doppelter Espresso		5,00 €
Tasse Kaffee		4,00 €
Latte Macchiato		5,50 €
Cappucino		5,00 €
Kännchen Tee		6,00 €

1 - enthält Farbstoff

4 - enthält Koffein

6 - enthält eine Phenylaninquelle

3 - enthält Chinin

5 - mit Antioxidationsmittel

7 - mit Süßungsmittel