

Raclette La Sieia

Su ordinazione un giorno prima – auf Vorbestellung – on demand the day before

Formaggi del nostro maso Lüch da Pcei

patate, prosciutto cotto, speck
insalata, verdure sott'olio e sott'aceto

43 a persona

Käsesorten von unserer Hofkäserei Lüch da Pcei

Kartoffel, gekochter Schinken, Speck
Salat, eingelegtes Gemüse

43 pro Person

Cheeses from our farm Lüch da Pcei

potatoes, ham, Speck,
salad, pickled vegetables

43 per person

Antipasti

Testina di vitello

vinaigrette al pomodoro, cipolla agrodolce ed emulsione di senape (1,7,9,13)

23

Focaccia

acciughe del mar cantabrico, burrata e pomodori secchi (1,3,4,6,7)

23

Carne salada

fagioli Borlotti e Parmigiano Reggiano (9,10,12)

23

Uovo in camicia del maso Lüch da Pcei

emulsione di brodo profumata alle erbe e tartufo (1,3,7,9)

23

Tartara di bue

scottata nel pane "Pücia", maionese al tartufo e scarola riccia (1,3,9)

25

Carpaccio di gambero rosso

olio extravergine d'oliva biologico, limone e uova di lompo (2,4,11)

26

Trancio di tonno

salsa di soia e zenzero, daikon e maionese al wasabi (1,4,6,11,12)

26

Primi Piatti

Tagliolini,

al pesto di olive, tonno, bottarga e cipolla di tropea in agrodolce (1,3,4,6,7,9,12)

27

Maccheroni al torchio

ragù di capriolo e cervo (1,3,7,9)

23

Canederli pressati

insalata di cappuccio verde e burro fuso (1,3,7)

21

Cappelletti

ripieni di stinco di vitello, salsa al tartufo e Parmigiano Reggiano (1,3,7,9)

28

Gnocchi di patate

tartufo e formaggio Gran Bracun (1,3,7,9)

26

Il consommé di gallina

tortellini (1,3,7,9)

16

Zuppa d'orzo

tutres agli spinaci e ricotta (1,3,5,7,9,12)

16

Secondi

Tonno

in crosta di sesamo, puntarelle marinate, maionaise alla salsa di soia e wasabi (1,3,4,5,6)

32

Polpo alla piastra

patata schiacciata, carciofi, olive, pomodoro confit e olio al prezzemolo (4)

31

Stinco di maialino

patate, cipolla brasata e porcini (1,5,7,9)

30

Tagliata di cervo

crema di sedano rapa, cardoncelli e salsa al ginepro (7,9)

37

Petto di faraona

indivia belga brasata, radici di prezzemolo e salsa al mandarino (1,6,7,9,12)

34

Guancia di manzo brasato

purea di pastinaca, spinaci e tartufo (1,7,8,9)

33

Sella d'agnello

in crosta di pistacchio, crema di topinambur, carote baby e salsa al timo (7,8,9,10)

37

Desserts

Formaggio del maso Lüch da Pcei

miele e mostarde locali (1,7)

18

Tortino al cioccolato Valrhona

amarene e gelato al fior di latte (1,3,7,8)

15

Canederli di ricotta

ripieni al gianduia, salsa ai frutti di bosco (1,3,7,8)

12

Yogurt del maso Lüch da Pcei

mango e crumble (1,7,8)

12

Coppa di gelato alla vaniglia

lamponi caldi e panna montata (1,3,7,8)

12

Creme Brulée al caffè

agrumi e gelato al pistacchio (3,7,8)

12

Semifreddo al torroncino

salsa al cioccolato e frutto della passione (3,7,8)

12

Tutte le nostre carni, uova, latticini e derivanti provengono da paesi dell'UE.

Vorspeisen

Kalbskopf

Tomatenvinaigrette, süß-saure Zwiebeln und Senfemulsion (1,7,9,13)

23

Focaccia

Cantabrico Sardellen, Burrata und getrocknete Tomaten (1,3,4,6,7)

23

Carne salada

Borlotti-Bohnen und Parmigiano Reggiano (9,10,12)

23

Pochiertes Ei vom Hof Lüch da Pcei

Brühe-Emulsion, Kräuter und Trüffel (1,3,7,9)

23

Ochsentatar

im „Pücia-Brot“ angebraten, Trüffelmayonnaise und krauser Eskariol (1,3,9)

25

Rote Garnelen Carpaccio

Bio-Olivenöl, Zitrone und Seehasenrogen (2,4,11)

26

Thunfisch

Soja-Ingwer-Sauce, Daikon und Wasabi-Mayonnaise (1,4,6,11,12)

26

Warme Vorspeisen

Tagliolini

Olivenpesto, Thunfisch, Bottarga und süß-saure Tropea-Zwiebel (1,3,4,6,7,9,12)

27

Maccheroni al torchio

Reh- und Hirschragout (1,3,7,9)

23

Pressknödel

Krautsalat und geschmolzene Butter (1,3,7)

21

Cappelletti

gefüllt mit Kalbsstelze, Trüffelsauce, Parmigiano Reggiano (1,3,7,9)

28

Gnocchi

Trüffel und Gran Bracun Käse (1,3,7,9)

26

Hühnerbrühe

Tortellini (1,3,7,9)

16

Gerstensuppe

Spinat-Topfen Tirtlan (1,3,5,7,9,12)

16

Hauptgerichte

Thunfisch

in Sesamkruste, marinierte Puntarelle, Soja-Mayonnaise und Wasabi (1,3,4,5,6)

32

Gebratener Oktopus

Stampfkartoffel, Artischocken, Oliven, Tomatenconfit und Petersilienöl (4)

31

Stelze vom Jungschwein

Kartoffeln, geschmorte Zwiebel und Steinpilze (1,5,7,9)

30

Hirsch

Knollenselleriecreme, Kräuterseitlinge und Wacholdersauce (7,9)

37

Perlhuhnbrust

geschmorte Chicorée, Petersilienwurzel und Mandarinen-Sauce (1,6,7,9,12)

34

Geschmorte Rinderwange

Pastinakenpüre, Spinat und Trüffel (1,7,8,9)

33

Lammrücken

Pistazienkruste, Topinamburcreme, Babykarotten und Thymiansauce (7,8,9,10)

37

Desserts

Käsevariation vom Hof Lüch da Pcei

Honig, heimische Chutneys (1,7)

18

Valrhona Schokoladentörtchen

Sauerkirschen, Milchrahmeis (1,3,7,8)

15

Topfenknödel

Nougatfüllung, Waldfrüchtesauce (1,3,7,8)

12

Joghurt vom Hof Lüch da Pcei

Mango und Crumble (1,7,8)

12

Heiße Liebe

warme Himbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne (1,3,7,8)

12

Mokka Crème Brûlée

Zitrusfrüchte und Pistazieneis (3,7,8)

12

Torroncino Halbgefrorenes

Schokoladensauce und Passionsfrucht (3,7,8)

12

Unser gesamtes Fleisch, unsere Eier, Milchprodukte und Derivate stammen aus EU-Ländern.

Starters

Calf's cheese

tomato vinaigrette, sweet and sour onion, mustard emulsion (1,7,9,13)

23

Focaccia

cantabrico anchovies, burrata cheese and sun-dried tomatoes (1,3,4,6,7)

23

Carne salada

Borlotti beans and Parmesan cheese (9,10,12)

23

Poached egg from our Lüch da Pcei farm

herb flavored broth emulsion and truffle (1,3,7,9)

23

Ox tartare

seared in "Pücia" bread, truffle mayonnaise and curly escarole (1,3,9)

25

Red prawn carpaccio

organic extra virgin olive oil, lemon and lumpfish roe (2,4,11)

26

Tuna

ginger-soy sauce, daikon and wasabi mayonnaise (1,4,6,11,12)

26

First Courses

Tagliolini

olive pesto, tuna, roe and sweet sour tropea onion (1,3,4,6,7,9,12)

27

Maccheroni al torchio

venison ragú (1,3,7,9)

23

Pressed dumplings

green cabbage salad and butter (1,3,7)

21

Cappelletti

filled with veal shank, truffle sauce, Parmigiano Reggiano (1,3,7,9)

28

Potato gnocchi

truffle and Gran Bracun cheese (1,3,7,9)

26

Chicken Consommé

tortellini (1,3,7,9)

16

Barley soup

spinach and ricotta tutres (1,3,5,7,9,12)

16

Main Courses

Tuna

sesame crust, marinated puntarelle, soy sauce mayonnaise and wasabi (1,3,4,5,6)

32

Roasted octopus

mashed potatoe, artichockes, olives, confit tomato and parsley oil (4)

31

Shin of piglet

potatoes, braised onion and porcini mushrooms (1,5,7,9)

30

Sliced venison

celeriac cream, cardoncelli mushrooms and juniper sauce (7,9)

37

Guinea fowl breast

braised Belgian endive, parsley roots and mandarin sauce (1,6,7,9,12)

34

Braised beef cheek

parsnip purée, spinach and truffle (1,7,8,9)

33

Lamb saddle

crusted with pistachio, jerusalem artichoke cream, baby carrots and thyme sauce (7,8,9,10)

37

Desserts

Cheese selection from Lùch da Pcei farm

local chutney, honey (1,7)

18

Valrhona chocolate molten cake

amarena cherries, fior di latte ice cream (1,3,7,8)

15

Sweet ricotta dumplings

filled with gianduja, berry sauce (1,3,7,8)

12

Yogurt from Lùch da Pcei farm

mango, crumble (1,7,8)

12

Vanilla ice cream

warm raspberries, whipped cream (1,3,7,8)

12

Coffe Crème brûlée

Citrus, pistachio ice cream (3,7,8)

12

Torroncino semifreddo

chocolate sauce, passion fruit (3,7,8)

12

All our meat, eggs, dairy products and derivatives come from EU countries.