

MENU

Degustazione limoni

*Carpaccio di manzo marinato con
insalata di limone sfusato amalfitano di nostra produzione*

*In-house marinated beef carpaccio with our
own Amalfi sfusato lemon salad*

*Hausmariniertes Rindercarpaccio mit
Zitronensalat aus unserer eigenen Amalfi-Sfusato-Zitrone*

*Riso Carnaroli alla moda Bolsona
con maggiorana e limone amalfitano di nostra produzione*

*Carnaroli rice "Bolsone style"
with marjoram and our own Amalfi lemon*

*Reis nach „Bolsone-Art“
mit Majoran und unserer eigenen Amalfi-Zitrone*

*Trancio di trota oro sfumata con succo di limone biologico di
nostra produzione con insalatina all'agro*

*Golden trout fillet deglazed with organic lemon juice from our
own production served with a slightly tangy salad*

*Goldforellenfilet, abgelöscht mit biologischem Zitronensaft aus
eigener Produktion, serviert mit leicht würzigem Salat*

Dessert

75€

minimo 2 persone

MENU

Degustazione Bolsona

*Uovo in camicia delle nostre galline su crostone di pane con
scaglie di tartufo estivo locale e burro spumeggiante*

*Poached egg from our hens on grilled bread with
local summer truffle shavings and foaming butter*

*Pochiertes Ei unserer Hühner auf gegrilltem Brot mit
Sommertrüffelspänen und schaumiger Butter*

Pappardella all'uovo con ragù d'anatra tagliato a coltello

Egg pappardelle with hand-chopped duck ragù

Frische Eier-Pappardelle mit handgehacktem

*Tagliata di manzo Scottona alle erbe aromatiche
con patate al forno*

*Scottona beef tagliata, aromatic herb rub,
roasted potatoes*

*Scottona-Rinder-Tagliata
mit Kräuteraromen und Ofenkartoffeln*

Dessert

80€

minimo 2 persone

MENU

Antipasti

*Burrata con pomodorini biologici accompagnata da
marmellata di pomodori fatta in casa*

*Burrata with organic tomatoes and cherry tomatoes,
house-made tomato jam*

*Burrata mit Bio-Tomaten und Kirschtomaten,
hausgemachte Tomatenmarmelade*

22€

*Gamberi imperiali alla catalana, cipolla rossa di Tropea e
pomodorini freschi biologici*

*Imperial prawns Catalan-style with Tropea red onion and
fresh organic cherry tomatoes*

*Kaiser-Garnelen katalanisch mit Tropea-Roter Zwiebel und
frischen Bio-Kirschtomaten*

24€

*Carpaccio di manzo marinato da noi
con giardiniera biologica fatta in casa*

*In-house marinated beef carpaccio
with house-made organic giardiniera*

*Hausmariniertes Rindercarpaccio
mit hausgemachter Bio-Giardiniera*

20€

MENU

Antipasti

*Tartare di manzo Scottona battuta al coltello
con tartufo estivo locale*

*Hand-chopped Scottona beef tartare
with local summer truffle*

*Deutsch: Scottona-Rindertartar handgehackt
mit lokalem Sommertrüffel*

25€

*Uova in camicia delle nostre galline allevate con metodo
biologico su crostone di pane con scaglie di tartufo estivo
locale e burro spumeggiante*

*Poached eggs from our organically raised hens on grilled bread
with local summer truffle shavings and foaming butter*

*Deutsch: Poachierte Eier unserer biologisch gehaltenen Hühner
auf gegrilltem Brot mit Sommertrüffelspänen und schaumiger
Butter*

22€

*Caviare Siberian di Calvisius Caviar (10g)
servito con patata rossa schiacciata e panna acida*

*Siberian caviar by Calvisius Caviar (10g)
with red crushed potato and sour cream*

*Siberian Kaviar von Calvisius Caviar (10g)
mit zerdrückten Kartoffeln rote und saurer Sahne*

42€

MENU

Primi piatti

*Tagliolino all'uovo mantecato al burro di caviale
accompagnato con caviale Tradition Prestige (10g)
di Calvisius Caviar*

*Egg tagliolino tossed in caviar butter with Tradition Prestige
Caviar from Calvisius Caviar (10g)*

*Eier-Tagliolino mit caviar Butter mantecato und Tradirion
Prestige Kaviar von Calvisius Caviar (10g)*

42€

*Spaghetti alla chitarra all'uovo con
limone sfusato amalfitano Bolsone e aglio nero*

*Egg chitarra spaghetti with Bolsone
sfusato lemon and black garlic*

*Eier-Chitarra-Spaghetti mit Bolsone-Sfusato-Zitrone
und schwarzem Knoblauch*

24€

Pappardella all'uovo con ragù d'anatra tagliato a coltello

Egg pappardelle with hand-chopped duck ragù

Frische Eier-Pappardelle mit handgehacktem

25€

MENU

Primi Piatti Risotti

*Riso Carnaroli alla moda Bolsone
con maggiorana e limone amalfitano di nostra produzione*

*Carnaroli rice "Bolsone style"
with marjoram and our own Amalfi lemon*

*Reis nach „Bolsone-Art“
mit Majoran und unserer eigenen Amalfi-Zitrone*

24€

*Riso Carnaroli al tartufo estivo locale
mantecato con burro e Parmigiano
Carnaroli rice with local summer truffle,
creamed with butter and Parmigiano
Carnaroli-Reis mit lokalem Sommertrüffel,
mit Butter und Parmigiano cremig mantecato*

26€

MENU

Secondi

*Tagliata di manzo Scottona con tartufo estivo locale burro
spumeggiante e patate trentine al forno*

*Scottona beef tagliata with local summer truffle, foaming
butter and Trentino roasted potatoes*

*Scottona-Rinder-Tagliata mit lokalem Sommertrüffel,
schaumiger Butter und Trentino-Ofenkartoffeln*

34€

Quaglia alla moda Bolsone

*con emulsione di limone Mayer di nostra produzione,
olio evo ed erbe su patate trentine al forno*

*Bolsone-style quail with our own Mayer lemon emulsion, extra
virgin olive oil and fresh herbs, Trentino roasted potatoes*

*Bolsone-Art Wachtel mit eigener Mayer-Zitronenemulsion,
Olivenöl extra vergine und Kräutern, Trentino-Ofenkartoffeln*

32€

*Maiale nero con cavolo rosso marinato
e patate trentine al forno*

*Black pig with marinated red cabbage
and Trentino roasted potatoes*

*Vom schwarzen Schwein mit marinierter Rotkohl
und Trentino-Ofenkartoffeln*

30€

MENU

Secondi

Salmerino al forno con pomodorini biologici, olive taggiasche, frutti di capperi di nostra produzione e patate

Baked char with organic cherry tomatoes, Taggiasca olives, our own caper berries and potatoes

Gebackener Seesaibling mit Bio-Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, eigenen Kapernfrüchten und Kartoffeln

30€

Contorni

Insalata al Limone sfusato amalfitano di nostra produzione

Amalfi sfusato lemon salad of our production

Amalfi-Sfusato-Zitronensalat aus unserer Produktion

Insalata della casa dei tre pomodori

Three tomato house salad

Haussalat mit drei Tomaten

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

8€

MENU

Dessert

Tiramísù alla moda Bolsone

Tiramisù Bolsone Style

Tiramisu nach Bolsone -Art

Sbrisolona alle tre marmellate

Sbrisolona with three jams

Sbrisolona mit drei Marmeladen

Semífreddo al límone

Lemon parfait

Zitronenparfait

Tortíno tíepído al cíoccolato

con cuore fondente e caramello salato

Warm chocolate patty with dark heart and salted caramel

Warmer Schokoladenkuchen mit dunklem Herzen und

gesalzener karamell

Composta dí frutta dí stagione con gelato cremoso dí límone

Variety of seasonal fruits with creamy Lemon ice cream

Verschiedene Früchte der Saison mit schmelzendem. Zitroneneis

10€

*Per intolleranze ed allergie alimentari vi preghiamo di
rivolgervi al personale*

For food intolerances and allergies, please consult our staff

Deutsch:

*Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien bitten wir
um Auskunft beim Personal*

Coperto 5€

*Tutti i piatti condivisi avranno una maggiorazione finale del
30%*