

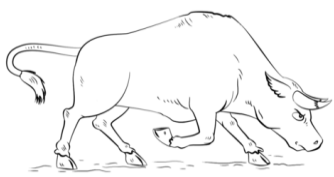
Burje

BISTROT

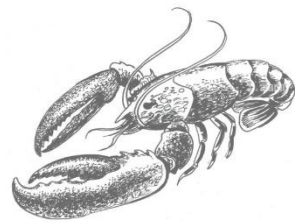
24.03 ~ 29.03

TERRA

MARE



VS



LAND

SEA

TERRA

- Caesar salad di pollo biologico •
 - Battuta di manzo del Maso *Pretzhof*, bottarga di tuorlo bio, formaggio *Comté* e tartufo nero pregiato di Norcia •
- ◆ —
- Spaghettone del *Pastificio dei Campi* al pomodoro del Piennolo, mozzarella di bufala D.O.P. e olio al basilico •
 - Tagliatelle integrali con ragù di coniglio alla cacciatora •
- ◆ —
- Burger di manzo del maso *Lüch da Ciampidel* e patate fritte •
 - Filetto di *Black Angus* trentino al pepe verde e patate *La Ratte* •
 - *Chateaubriand* (500 gr) al fieno di alta montagna con verdure e salsa al vino rosso (consigliato per 2 persone - attesa 40 min) •

MARE

- Crudo di mare •
 - Tartare di dentice reale con salsa tonnata, cedro e capperi •
 - Capesante gratinate •
- ◆ —
- Fusillone del *Pastificio Assante* all'astice bretone e burrata •
 - Linguine del *Pastificio dei Campi* con vongole veraci •
 - Risotto all'aglio orsino, calamaretti e limone (minimo 2 persone - attesa 15 min) •
- ◆ —
- Zuppa di pesce, salsa *rouille* e crostini •
 - Fritto misto di pesci e crostacei •

DESSERT

- Panna e fragole •
- *Tarte tatin* di mela con gelato al cardamomo •
- Tortino al cioccolato con gelato al fior di latte di malga •
- Il nostro gelato o sorbetto del giorno •

LAND

- Caesar salad with organic chicken •
- Beef tartare from *Pretzhof* farm with dried organic egg yolk, *Comté* cheese and black truffle from *Norcia* •



- *Spaghettone* from *Pastificio dei Campi* pasta factory with *Piennolo* tomato sauce, *D.O.P.* buffalo mozzarella and basil oil •
- Wholemeal *tagliatelle* with rabbit ragout hunter's style •



- Beef burger from *Ciampidel* farm and french fries •
- Black Angus beef fillet with green pepper and *La Ratte* potatoes •
- Chateaubriand (500 gr) with mountain hay, vegetables and red wine sauce (recommended for 2 people - 40 min. wait) •

SEA

- Raw seafood •
- Dentex bream tartare with tuna sauce, citron and capers •
- Scallops *au gratin* •



- *Fusilloni* from *Pastificio Assante* pasta factory with Breton lobster and *burrata* •
- *Linguine* from *Pastificio dei Campi* pasta factory with clams •
- *Risotto* with wild garlic, baby calamari and lemon •
(minimum 2 people - 15 min. wait)



- Fish soup, *rouille* sauce and croutons •
- Mixed fried fish and shellfish •

DESSERT

- Strawberries and cream •
- Apple *Tarte Tatin* with cardamom ice cream •
- Chocolate cake with *Fiordilatte* ice cream •
- Homemade ice cream or sorbet of the day •

LAND

- Caesar salad mit Bio-Hähnchen •
- Rindstartar vom *Pretzhof*, getrocknetes Bio-Dotter, *Comté*-Käse und schwarzer Trüffel aus *Norcia* •



- *Spaghettoni* von *Pastificio dei Campi* mit *Piennolo*-Tomatensauce, D.O.P. Büffelmozzarella und Basilikumöl •
- Vollkorn-*Tagliatelle* mit Kaninchenragout nach Jägerart •



- Rindsburger vom Bauernhof *Ciampidel* mit Pommes •
- Rindsfilet vom einheimischer *Black Angus* mit grünem Pfeffer und *La Ratte*-Kartoffeln •
- *Chateaubriand* (500 gr) im Bergheu gart, Frühlingsgemüse und Rotweinsauce (Empfohlen für 2 Personen - 40 min Wartezeit) •

MEER

- Rohe Meeresfrüchte •
- Zahnbrasse-Tatar mit Thunfischsauce, Zedratzitrone und Kapern •
- Gratinierte Jakobsmuscheln •



- *Fusilloni* von *Pastificio Assante* mit bretonischem Hummer und *Burrata* •
- *Linguine* von *Pastificio dei Campi* mit Venusmuscheln •
- *Risotto* mit Bärlauch, Baby-Kalamari und Zitrone •
(Mindestens 2 Personen - 15 Minuten Wartezeit)



- Fischsuppe, *Rouille*-Sauce und Croutons •
- *Fritto misto* aus Fisch und Krustentiere •

DESSERT

- Erdbeeren und Sahne •
- Apfel-*Tarte Tatin* mit Kardamomeis •
- Schokoladentörtchen mit Alm-Milch-Eis •
- Unser hausgemachtes Eis und Sorbet des Tages •