

# FELTER

## ALLE ROSE

### ANTIPASTI

CARCIOFO COTTO AL FORNO, MAYO ALL'AGLIO NERO	€ 16,00
ASPARAGO DI MONTE, MAIONESE, SBRISOLONA SALATA	€ 20,00
ANIMELLE, LIQUIRIZIA, CHIPS DI TOPINAMBUR	€ 19,00
CRUDO DI PARMA, SALVIA IN PASTELLA, SQUACQUERONE	€ 18,00

### PRIMI

RAVIOLI PARMIGIANA DI MELANZANA, RISTRETTO DI GALLINA BRUCIATA	€ 16,00
GNOCCHI DI POLENTA, BROCCOLO, FATULÌ, NOCCIOLE	€ 18,00
SPAGHETTI RAPA ROSSA, CREMA AL LIMONE, KREN	€ 19,00
PAPPARDELLA RIPIENA DI SALMÌ DI CINGHIALE, SEDANO RAPA, PEPE TIMUT	€ 20,00

### SECONDI

ANGUILLA LACCATA, CICORIA SELVATICA	€ 26,00
BACCALÀ MANTECATO, POLENTA DI STORO, GUANCIALE	€ 24,00
CAPRETTO ALLA BRESCIANA	€ 26,00
BAVETTA, PATATE ARROSTO ALLA PAPRIKA AFFUMICATA	€ 26,00

### DOLCI

DOLCI AL CARRELLO	€ 10,00
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 15,00

\*PER LA LISTA ALLERGENI POTETE RIVOLGERVI AL PERSONALE DI SALA

# FELTER

## ALLE ROSE

### STARTERS

BAKED ARTICHOKE, VEGETABLE JUS, BLACK GARLIC MAYO	€ 16,00
WILD ASPARAGUS, MAYO, PARMIGIANO CHEESE CRUMBLE	€ 20,00
CRISPY SWEETBREADS, LIQUORICE, TOPINAMBUR CHIPS	€ 19,00
PARMA HAM, FRIED SAGE, SQUACQUERONE CHEESE	€ 18,00

### FIRST COURSES

AUBERGINE RAVIOLI, BURNT CHICKEN JUS	€ 16,00
POLENTA GNOCCHI, FATULÌ GOAT CHEESE, FIOVARO BROCCOLI, HAZELNUTS	€ 18,00
SPAGHETTI BEET CREAM, LEMON, HORSERADISH	€ 19,00
PAPPARDELLA STUFFED WITH WILD BOAR STEW, CELERY ROOTS, TIMUT PEPPER	€ 20,00

### MAIN COURSES

EEL, WILD CHICORY	€ 26,00
CREAMED DRY STOCKFISH, POLENTA DI STORO, CHEEK LARD	€ 24,00
BABY GOAT ALLA BRESCIANA	€ 26,00
FLANK STEAK, SMOKED PAPRIKA ROAST POTATOES	€ 26,00

### DESSERT

DESSERT TROLLEY	€ 10,00
SELECTION OF CHEESE	€ 15,00

\*FOR THE ALLERGEN LIST YOU CAN ASK THE WAIT STAFF

# FELTER

## ALLE ROSE

### VORSPEISEN

ARTISCHOCKE AUS DEM OFEN, BROTBROSEL IN BUTTER, MAYO MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH	€ 16,00
WILDER SPARGEL, MAYONESE, PARMIGIANO KÄSE CRUMBLE	€ 20,00
KNUSPRIGES KALBSBRIES, TOPINAMBUR-CHIPS, LAKRITZE	€ 19,00
PARMASCHINKEN, FRITTIERTER SALBEI, SQUACQUERONE- KÄSE	€ 18,00

### NUDELGERICHTE

RAVIOLI MIT AUBERGINEN PARMIGIANA, HÜHNERJUS	€ 16,00
POLENTA-GNOCCHI, FLATULÌ ZIEGENKÄSE, FIOLARO BROKKOLI, HASELNÜSSE	€ 18,00
SPAGHETTI MIT ROTE BEETE, ZITRONENCREME, KREN	€ 19,00
GEFÜLLTE PAPPARDELLA MIT WILDSCHWEIN, KNOLLESELLERIE, TIMUT PFEFFER	€ 20,00

### FLEISCH-UND FISCHGERICHTE

AAL MIT WILDER ZICHORIE	€ 26,00
CREMIGER STOCKFISCH AUF POLENTABETT, SPECK VON DER BACKE	€ 24,00
ZICKLEIN AUF BRESCIANA ART	€ 26,00
FLANKSTEAK, BRATKARTOFFELN MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA	€ 26,00

### DESSERT

DESSERTWAGEN	€ 10,00
KÄSEAUSWAHL	€ 15,00

\*FÜR DIE ALLERGENLISTE FRAGEN SIE BITTE DAS HALLENPERSONAL