

LA NOSTRA RACCOMANDAZIONE

UNSERE EMPFEHLUNG | OUR RECOMMENDATION

BRESAOLA E BURRATA

ITALIENISCHER LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN | GEGRILLTER PFIRSICH | BURRATA
ITALIAN AIR-DRIED BEEF HAM | GRILLED PEACH | BURRATA
19.00

VERDURE GRATINATI CON PARMIGIANO AL FORNO

MIT PARMESAN GRATINIERTES GEMÜSE
VEGETABLES GRATINATED WITH PARMESAN
16.00

SALMONE MARINATO CON CREMA DI AVOCADO

GEBEIZTER LACHS (MIT KORIANDER- UND FENCHELSAMEN) | AVOCÁDO-CREME
MARINATED SALMON (WITH CORIANDER AND FENNEL SEEDS) | AVOCADO CREAM
17.50

GNOCCHI FRESCHI CON RAGÙ DI SEPPIA

FRISCHE GNOCCHI | SEPIA RAGOUT | KORIANDER
FRESH GNOCCHI | SEPIA RAGOUT | CORIANDER
19.50

FRITTO MISTO

KNUSPRIGES MEERESFRÜCHTE- UND GEMÜSE ERLEBNIS
KALAMARI | GARNELE | GEMÜSE | AVOCADO CREME
CRISPY SEAFOOD AND VEGETABLE EXPERIENCE
CALAMARI | SHRIMP | VEGETABLES | AVOCADO CREAM
25.50

FARAONA CON FINFERLI

PERLUHNBRUST | PFIFFERLING-RAHM | ROSMARINKARTOFFEL
GUINEA FOWL BREAST | CHANTERELLE CREAM | ROSEMARY POTATO
28.00

LA FRITTURA DI BACCALA E GAMBERI ARGENTINI

KNUSPRIG GEBACKENES KABELJAUFILLET + ARGENTINISCHE GARNELE
ROTE BETE - KARTOFFELPÜREE | ERBSENCREME
CRISPY COD FILLET + ARGENTINIAN PRAWNS
BEETROOT AND POTATO PUREE | PEA CREAM
32.00

ZUPPA

SUPPE | SOUP

CREMA DI POMODORO
TOMATENCRÈMESUPPE
TOMATO CREAM SOUP
9.00

ANTIPASTO

VORSPEISE | APPETIZER

CAPRESE DI BUFALA
BÜFFELMOZZARELLA | BUNTE TOMATEN | MANGO CREME
BUFFALO MOZZARELLA | COLORFUL TOMATOES | MANGO CREAM
16.00

CARPACCIO DI MANZO
RINDFLEISCHSCHEIBEN | ZIEGENKÄSECREME | KANDIERTE NÜSSE | ORANGENFILET
BEEF SLICES | GOAT CHEESE CREAM | CANDIED NUTS | ORANGE FILLET
18.00

CARNE CRUDA DI FASSONE
TATAR VOM PIEMONTESEISCHEM RIND | ROBIOLA KÄSE | FRITIERTE EIDOTTER
TARTAR FROM PIEDMONTESE BEEF | ROBIOLA CHEESE | FRIED EGG YOLKS
19.50

VITELLO TONNATO
KALBFLEISCHSCHEIBEN | THUNFISCHSAUCE | WACHTELEI
VEAL SLICES | TUNA SAUCE | QUAIL EGG
17.00

POLPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI FINOCCHI E OLIVE
PULPO VOM GRILL | FENCHEL-OLIVEN-SALAT | MANGO CREME
PULPO FROM THE GRILL | FENNEL-OLIVE-SALAD | MANGO CREAM
21.50

PRIMI PIATTI

ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE PASSAGE

RISOTTO CON PFINFERLI

RISOTTO | PFIFFERLINGE

RISOTTO | CHANTERELLE

21.00

RAVIOLACCIO CACIO E PEPE

FRISCHE RAVIOLI | FRISCHKÄSE-PFEFFER-FÜLLUNG | GETROCKNETE TOMATE | PINIENKERNE

FRESH RAVIOLI | CREAM CHEESE AND PEPPER FILLING | DRIED TOMATOES | PINE NUTS

19.00

RAGOUT EMILIANA

FRISCHE TAGLIOLINI | KALB- UND RINDFLEISCH RAGOUT

FRESH TAGLIOLINI | VEAL AND BEEF RAGOUT

17.50

PAPPARDELLE CON FINFERLI E GUANCIALE

FRISCHE PAPPARDELLE | PFIFFERLINGE | LUFTGETROCKNETER SPECK (SCHWEINEBACKE)

FRESH PAPPARDELLE | CHANTERELLES | AIR-DRIED BACON (PORK CHEEK)

19.50

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

SPAGHETTI | MEERESFRÜCHTE

SPAGHETTI | SEAFOOD

21.50

TAGLIOLINI TARTUFO

FRISCHE TAGLIOLINI | SCHWARZER TRÜFFEL | PARMESAN-CREME

FRESH TAGLIOLINI | BLACK TRUFFLE | PARMESAN CREAM

26.00

GLUTENFREIE PASTA AUFPREIS 3 €

GLUTEN-FREE PASTA SURCHARGE €3

GERNE BEREITEN WIR ALLE PRIMI PIATTI GERICHTE AUCH ALS **KLEINE PORTION**, MIT EINEM **ABSCHLAG** VON **2 €**.

We are happy to prepare all Primi Piatti dishes as small portions, with a discount of € 2.

SECONDI PIATTI

HAUPTGANG | MAIN COURSE

FILETTO DI SALMONE CON FINFERLI

LACHSFILET VOM GRILL | PFIFFERLINGE | ZITRONEN-WEISSWEIN-SAUCE
GRILLED SALMON FILLET | CHANTERELLES | LEMON AND WHITE WINE SAUCE
29.00

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

KALBSRÜCKEN | PARMASCHINKEN | SALBEI | GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFEL
SADDLE OF VEAL | PARMA HAM | SAGE | VEGETABLES | ROSEMARY POTATO
30.00

FEGATO VENEZIANO

KALBSLEBER "VENEZIANISCHE ART" | KARTOFFELPÜREE
VEAL LIVER "VENETIAN STYLE" | MASHED POTATOES
28.00

GUANCE DI VITELLO

KALBSBÄCKCHEN | ROTWEIN-SAUCE | KARTOFFELPÜREE
VEAL CHEEKS | RED WINE SAUCE | MASHED POTATOES
32.00

FILETTO DI MANZO CON FINFERLI

RINDERFILET | PFIFFERLINGE | ROSMARINKARTOFFEL
BEEF FILLET | CHANTERELLES | ROSEMARY POTATOES
42.00

CONTORNI EXTRA

EXTRA BEILAGEN | EXTRA SIDE DISHES

VERDURE

GEMÜSE | VEGETABLES
6.00

PATATE AL ROSMARINO

ROSMARINKARTOFFEL | ROSEMARY POTATO
6.00

DOLCI

NACHSPEISE | DESSERT

TIRAMISU

9.00

PANNA COTTA

WALDFRUCHTSAUCE

9.00

BOMBA DI CIOCCOLATA

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

CHOCOLATE SOUFFLÉ

9.00

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO CON FRAGOLE E MENTA

WEIßES SCHOKOLADENPARFAIT | ERDBEERE-MINZRAGOUT

WHITE CHOCOLATE PARFAIT | STRAWBERRY MINT RAGOUT

10.50

AFFOGATO AL CAFFÈ

ESPRESSO MIT VANILLEEIS

ESPRESSO WITH VANILLA ICE CREAM

7.50

FORMAGGI

KÄSE | CHEESE

FORMAGGI MISTI

ITALIENISCHE KÄSESORTEN | FEIGENSENF

ITALIAN CHEESES | FIG MUSTARD

(FÜR 1 PERSON)

15.00

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER.
WIR HELFEN IHNEN GERNE MÜNDLICH ODER MIT EINER GEKENNZEICHNETEN ALLERGEN-TABELLEN-KARTE WEITER.