

LA NOSTRA RACCOMANDAZIONE

UNSERE EMPFEHLUNG | OUR RECOMMENDATION

TARTARE DI BARBABIETOLA

ROTE BETE TARTAR | ZIEGENKÄSE FLAMBIERT | GRÜNER APFEL | WALNUSS
BEETROOT TARTAR | GOAT CHEESE FLAMBÉED | GREEN APPLE | WALNUT

17.00

ZUCCHINE MARINATE CON CREMA DI BURRATA

ZUCCHINI MARINIERT | BURRATA CREME | CASHEW
ZUCCHINI MARINATED | BURRATA CREAM | CASHEW

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

LA FRITTURA DI BACCALA E GAMBERI ARGENTINI

KNUSPRIG GEBACKENES KABELJAUFILLET + ARGENTINISCHE GARNELE
ERBSENCREME | MEDITERRANE SAUCE
CRISPY COD FILLET + ARGENTINIAN PRAWNS
CREAM OF PEAS | MEDITERRANEAN SAUCE

32.00

COTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

LAMMKOTELETT VOM GRILL | GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFEL
GRILLED LAMB CHOPS | VEGETABLES | ROSEMARY POTATOES

29.00

ZUPPA

SUPPE | SOUP

CREMA DI POMODORO
TOMATENCRÈMESUPPE
TOMATO CREAM SOUP
9.00

ANTIPASTO

VORSPEISE | APPETIZER

CAPRESE DI BUFALA
BÜFFELMOZZARELLA | TOMATE | PFIRSICH
BUFFALO MOZZARELLA | TOMATO | PEACH
16.50

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

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

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 GAMBERI E PROSECCO

RISOTTO | GARNELE | LIMETTE | PROSECCO

RISOTTO | SHRIMP | LIME | PROSECCO

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

LACHSFILET VOM GRILL | SPINAT | KARTOFFEL | SENF-HONIG-SAUCE
GRILLED SALMON FILLET | SPINACH | POTATO | MUSTARD-HONEY-SAUCE
29.00

FARAONA CON FINFERLI

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

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 | POLENTA | ROTKOHL
VEAL CHEEKS | RED WINE SAUCE | POLENTA | RED CABBAGE
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

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE | TONKABOHNE

CRÈME BRÛLÉE | TONKA BEAN

9.50

SORBETTO

HAUSGEMACHTES SORBET

HOMEMADE SORBET

6.00

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.