

LA NOSTRA RACCOMANDAZIONE

UNSERE EMPFEHLUNG | OUR RECOMMENDATION

CARPACCIO CIPRIANI

CARPACCIO VOM RIND | CIPRIANI SAUCE (FEINE MAJONNAISE CREME)
BEEF CARPACCIO | CIPRIANI SAUCE (FINE MAYONNAISE CREAM)
17,50

TRE COSE TRADIZIONE PIEMONTESE

CARNE CRUDA | VITELLO TONNATO | INSALATA RUSSA
TARTAR VOM PIEMONTESESISCHEM RIND | KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT THUNFISCHSAUCE
RUSSISCHER SALAT
PIEMONTESE BEEF TARTAR | VEAL SLICES WITH TUNA SAUCE | RUSSIAN SALAD
23.00

PLIN PIEMONTESE

FRISCHE PASTA GEFÜLLT MIT RIND- UND SCHWEINEFLEISCH | BUTTER-SALBEI-SAUCE
FRESH PASTA FILLED WITH BEEF AND PORK | BUTTER-SAGE-SAUCE
18.00

TORTELLONE ZUCCA CON RASCHERA

FRISCHE PASTA GEFÜLLT MIT KÜRBIS | RASCHERA KÄSE
FRESH PASTA FILLED WITH PUMPKIN | RASCHERA CHEESE
18.50

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 ZUCCA

KÜRBISCRÈMESUPPE

PUMPKIN CREAM SOUP

9.00

ANTIPASTO

VORSPEISE | APPETIZER

CAPRESE DI BUFALA

BÜFFELMOZZARELLA | TOMATE | PFIRSICH

BUFFALO MOZZARELLA | TOMATO | PEACH

16.50

TARTARE DI BARBABIETOLA

ROTE BETE TARTAR | ZIEGENKÄSE FLAMBIERT | GRÜNER APFEL | WALNUSS

BEETROOT TARTAR | GOAT CHEESE FLAMBÉED | GREEN APPLE | WALNUT

16.50

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

CARNE CRUDA DI FASSONE

TATAR VOM PIEMONTESISCHEM RIND | ROBIOLA KÄSE | FRITIERTE EIDOTTER

TARTAR FROM PIEDMONTESE BEEF | ROBIOLA CHEESE | FRIED EGG YOLKS

19.50

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

FRITTO MISTO

KNUSPRIGES MEERESFRÜCHTE- UND GEMÜSE ERLEBNIS

KALAMARI | GARNELE | GEMÜSE | AVOCADO CREME

CRISPY SEAFOOD AND VEGETABLE EXPERIENCE

CALAMARI | SHRIMP | VEGETABLES | AVOCADO CREAM

25.50

PRIMI PIATTI

ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE PASSAGE

RISOTTO CON ZUCCA E FONTINA

RISOTTO | KÜRBIS | FONTINA KÄSE

RISOTTO | PUMPKIN | FONTINA CHEESE

19.00

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

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 SALSA ARANCIA

PERLHUHNBRUST | ORANGEN-SAUCE | GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFEL
GUINEA FOWL BREAST | ORANGE SAUCE | VEGETABLES | ROSEMARY POTATOES

26.00

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 | ROTKOHLE
VEAL CHEEKS | RED WINE SAUCE | MASHED POTATOES | RED CABBAGE

32.00

FILETTO DI MANZO

RINDERFILET VOM GRILL | JUS | ROSMARINKARTOFFEL
BEEF FILLET | JUS | ROSEMARY POTATOES

39.00

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

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.