

LA NOSTRA RACCOMANDAZIONE

UNSERE EMPFEHLUNG | OUR RECOMMENDATION

INSALATA CARCIOFI

FRISCHE ARTISCHOCKEN MARINIERT
MIT HASELNUSS- UND ZITRONENAKZENTE | PARMESAN- FLOCKEN UND RUCOLA
FRESH ARTICHOKE MARINATED
WITH HAZELNUT AND LEMON ACCENTS | PARMESAN FLAKES AND ARUGULA
18.50

PLIN PIEMONTESE

FRISCHE TEIGTASCHEN
MIT ZARTER RIND- UND SCHWEINEFLEISCHFÜLLUNG | UND BRAUNER SALBEIBUTTER
FRESH DUMPLINGS WITH TENDER BEEF AND PORK FILLING AND BROWN SAGE BUTTER
18.00

LINGUA DI VITELLO

SANFT GESCHMORTE KALBSZUNGE HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN
SERVIERT MIT TOPINAMBURCREME | ZARTE ZITRUSNOTEN UND MEDITERRANEN KAPERN
GENTLY BRAISED VEAL TONGUE | SLICED PAPER-THIN
SERVED WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAM | DELICATE CITRUS NOTES
AND MEDITERRANEAN CAPERS
21.00

ANATRA DI BARBARIE

SANFT ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST
JUS VON ORANGE UND ROSMARIN | DAZU CREMIGES ROTE BEETE-PÜREE
IM OFEN GEBACKENE KARTOFFELN MIT ROSMARIN
GENTLY PINK ROASTED BARBARY DUCK BREAST
ORANGE AND ROSEMARY JUS WITH CREAMY BEETROOT PURÉE
OVEN-BAKED POTATOES WITH ROSEMARY
32.00

LA FRITTURA DI BACCALA E GAMBERI ARGENTINI

KNUSPRIG GEBACKENES KABELJAUFILLET MIT EINER ARGENTINISCHEN GARNELE
DAZU EINE FEINE ARTISCHOCKENCREME | UND BUNTES GEMÜSE DER SAISON
CRISPY BAKED COD FILLET WITH AN ARGENTINIAN PRAWN
SERVED WITH A DELICATE ARTICHOKE CREAM AND COLORFUL SEASONAL VEGETABLES
33.00

ZUPPA

SUPPE | SOUP

CREMA DI ZUCCA

KÜRBISCRÈMESUPPE VERFEINERT MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL
UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

PUMPKIN CREAM SOUP REFINED WITH STYRIAN PUMPKIN SEED OIL AND PUMPKIN SEEDS
10.50

ANTIPASTO

VORSPEISE | APPETIZER

CAPRESE DI BUFALA DI CAMPANA

BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN AUF TOMATENSCHNITTEN MIT FEINEM BASILIKUMÖL
BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA ON TOMATO SLICES WITH FINE BASIL OIL

16.50

TARTARE DI BARBABIETOLA

ROTE BETE TARTAR MIT FLAMBIERTEM ZIEGENKÄSE
GRÜNER APFEL UND GERÖSTETE WALNÜSSE

BEETROOT TARTARE WITH FLAMBÉED GOAT CHEESE | GREEN APPLE AND ROASTED WALNUTS
17.00

SALMONE MARINATO CON CREMA DI AVOCADO

IN ROTE BEETE GEBEIZTER LACHS | FEINE AVOCÁDO-CREME
BEETROOT CURED SALMON | FINE AVOCADO CREAM

18.50

VITELLO TONNATO

DÜNNE KALBFLEISCHSCHEIBEN

MIT EINER AROMATISCHEN THUNFISCHCREME | SANFT GEGARTES WACHTELEI

THIN SLICES OF VEAL WITH AN AROMATIC TUNA CREAM SAUCE | GENTLY COOKED QUAIL EGG
17.50

CARNE CRUDA DI FASSONE

FEINES TATAR VOM PIEMONTESEISCHEN RIND

ROBIOLA-CRÈME MIT GOLDGELB FRITIERTER EIDOTTER

FINE TARTARE OF PIEDMONTESE BEEF | ROBIOLA CREAM | GOLDEN-YELLOW FRIED EGG YOLK
19.50

POLPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI FINOCCHI E OLIVE

ZART GEGRILLTER PULPO | FENCHEL-OLIVEN-SALAT | FRUCHTIGE MANGOCREME
TENDERLY GRILLED OCTOPUS | FENNEL AND OLIVE SALAD | FRUITY MANGO CREAM

21.50

FRITTO MISTO

KNUSPRIGES MEERESFRÜCHTE- UND GEMÜSE ERLEBNIS

KALAMARI | GARNELE | GEMÜSE | CREMIGE AVOCADO VERFÜHRUNG

CRISPY SEAFOOD AND VEGETABLE EXPERIENCE

CALAMARI | SHRIMP | VEGETABLES | CREAMY AVOCADO TEMPTATION

25.50

PRIMI PIATTI

ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE PASSAGE

RISOTTO CON TALEGGIO E PERA

CREMIGES RISOTTO | TALEGGIO-KÄSE | FEINE BIRNENWÜRFEL
CREAMY RISOTTO | TALEGGIO CHEESE | FINE PEAR CUBES
19.00

GNOCCHI CON CASTAGNA E ZUCCA

HAUSGEMACHTE GNOCCHI AUS KASTANIEN- UND KARTOFFELTEIG
SERVIERT AUF CREMIGEM KÜRBISPÜREE UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN
HOMEMADE GNOCCHI MADE FROM CHESTNUT AND POTATO DOUGH
SERVED ON CREAMY PUMPKIN PUREE AND ROASTED HAZELNUTS
18.00

TRIANGOLO CON CINGHIALE

FRISCHE DREIECKSTEIGTASCHEN | MIT GESCHMORTEM WILDSCHWEINRAGU | SERVIERT IN
EINER REDUKTION AUS BAROLO | VOLLENDET MIT SELLERIEPÜREE UND HASELNUSSCRUNCH
FRESH TRIANGULAR DUMPLINGS WITH BRAISED WILD BOAR RAGU | SERVED IN A BAROLO
REDUCTION | FINISHED WITH CELERY PUREE AND HAZELNUT CRUNCH
21.50

QUADRONI CON FUNGHI PORCINI

FRISCHE VIERECKSTEIGTASCHEN | MIT CREMIGER STEINPILZFÜLLUNG | SERVIERT IN LEICHTER
STEINPILZCREME UND THYMIAN
FRESH SQUARE DUMPLINGS WITH CREAMY PORCINI MUSHROOM FILLING
SERVED IN A LIGHT PARMESAN SAUCE AND THYME
19.00

RAGOUT EMILIANA

ZARTE FRISCHE TAGLIOLINI | LANGSAM GEGARTES KALB- UND RINDFLEISCH RAGOUT
TENDER FRESH TAGLIOLINI | SLOW-COOKED VEAL AND BEEF RAGOUT
17.50

TAGLIOLINI TARTUFO

FRISCHE TAGLIOLINI | VERFEINERT MIT SCHWARZER TRÜFFEL | UND CREMIGEM PARMESAN
FRESH TAGLIOLINI | REFINED WITH BLACK TRUFFLE | AND CREAMY PARMESAN
26.00

TAGLIATELLE CERVO

TAGLIATELLE | ZARTES IN BAROLO GESCHMORTES REHRAGOUT
TAGLIATELLE | TENDER VENISON RAGOUT BRAISED IN BAROLO
21.50

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

BEGLEITET VON SPINAT UND KARTOFFEL UND AROMATISCHER SENF-HONIG-SAUCE

GRILLED SALMON FILLET ACCOMPANIED BY SPINACH AND POTATO

AND AROMATIC MUSTARD-HONEY SAUCE

29.00

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

KALBSRÜCKEN IM PARMASCHINKENMANTEL MIT SALBEI

SAISONALEM GEMÜSE UND OFENKARTOFFEL MIT ROSMARIN

VEAL LOIN WRAPPED IN PARMA HAM WITH SAGE

WITH SEASONAL VEGETABLES AND BAKED POTATO WITH ROSEMARY

30.00

FEGATO VENEZIANO

ZART GEBRATENE VENEZIANISCHE KALBSLEBER | MIT GESCHMORTEN WEIßEN ZWIEBELN UND

MASALA-REDUKTION | SERVIERT AUF CREMIGER POLENTA

TENDERLY PAN-FRIED VENETIAN CALF'S LIVER

WITH BAISED ONIONS AND MASALA REDUCTION | SERVED ON CREAMY POLENTA

28.00

GUANCE DI VITELLO

LANGSAM GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN | IN KRÄFTIGER BAROLO-JUS MIT KAKAONOTE

SERVIERT MIT SELLERIEPÜREE UND BABYKAROTTE

SLOWLY BRAISED VEAL CHEEKS IN A RICH BAROLO JUS WITH A HINT OF COCOA

SERVED WITH CELERY PUREE AND BABY CARROT.

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 DI STAGIONE COLORATE

BUNTES GEMÜSE DER SAISON | SEASONAL COLORED VEGETABLES

6.00

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

OFENKARTOFFEL MIT ROSMARIN | BAKED POTATO WITH ROSEMARY

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

BÔNET ALLA PIEMONTESE

SCHOKOLADENFLAN | KAKAO | AMARETTO | KARMEL

CHOCOLATE FLAN | COCOA | AMARETTO | CARMEL

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.

APERITIVO

PROSECCO CA`VITTORIA EXTRA DRY	0.10 l	7.50
	0.75 l	49.00
CHAMPAGNER HURÉ FRÈRES EXTRA BRUT	0.10 l	15.00
GRAHAM'S WHITE PORT NO. 5 & DRY TONIC 0,2 l	5 cl	10.50
APEROL SPRIZZ _{2,3}		9.50
PROSECCO, APEROL, ORANGE		
LIMONCELLO SPRIZZ _{2,3}		9.50
PROSECCO, LIMONCELLO, ZITRONE		
SARTI SPRIZZ _{2,3}		9.50
PROSECCO, SARTI, LIMETTE		
ITALICUS SPRIZZ _{2,3}		9.50
PROSECCO, ITALICUS, OLIVE		
CRODINO ₂ (ALKOHOLFREI)	10 cl	4.50
SANBITTER ₂ (ALKOHOLFREI)	10 cl	4.50
NEGRONI CONTE CAMILLO	5 cl	9.50
BELSAZAR RIESLING VERMOUTH	5 cl	6.00
BYRRH GRAND QUINQUINA	5 cl	9.50
MARTINI BIANCO	5 cl	5.00
ESPRESSO MARTINI		12.00

CHAMPAGNER + SCHAUMWEIN

PINOT BLANC DE NOIRS 2013 RÉSERVE BRUT - RAUMLAND	0.75 l	75.00
Chardonnay Grande RÉSERVE 2010 BRUT NATURE- RAUMLAND	0.75 l	125.00
PAS DOSÉ SPUMANTE – FRANZ HAAS	0.75 l	79.00
RUINART BLANC DE BLANC	0.75 l	180.00
RUINART ROSÉ	0.75 l	180.00
ROEDERER CRISTAL BRUT – CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER	0.75 l	399.00
ROEDERER BRUT NATURE JAHRGANG– CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER	0.75 l	198.00
DOM PERIGNON VINTAGE 2012	0.75 l	399.00
LECLERC BRIANT ROSÉ EXTRA BRUT	0.75 l	145.00

WEIN IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEIN	0.20 l	0.75 l
SCHORLE WEISS	6.50	
WEISSBURGUNDER WEINGUT JOH. BAPT.SCHÄFER NAHE	10.00	32.00
RIESLING WEINGUT KNEWITZ RHEINHESSEN	10.00	32.00
SAUVIGNON BLANC WEINGUT GABEL PFALZ	10.00	32.00
GRAUBURGUNDER WEINGUT GABEL PFALZ	10.00	32.00
FUME BLANC WEINGUT BASSEERMANN-JORDAN PFALZ	16.50	116.00 (1,5 L)
- EDITION GEORGES -		

ROSEWEIN

SCHORLE ROSÉ	6.50	
PINOT NOIR ROSÉ 2024 WEINGUT MÜLLER-RUPRECHT PFALZ	10.00	32.00

ROTWEIN

SCHORLE ROT	6.50	
PRIMITIVO WEINGUT TAGARO APULIEN	10.00	32.00
SANGIOVESE GIORGIO RIVETTI TOSCANA	11.00	36.00

WEINEMPFEHLUNG

WEISS	0.20 l	0.75 l
ROERO ARNEIS WEINGUT MATTEO COREGGIA PIEMONTE	12.00	40.00
VERMENTINO WEINGUT CASANOVA DELLA SPINETTA TOSCANA	12.00	40.00
CHARDONNAY RESERVE WEINGUT KÜHLING-GILLOT RHEINHESSEN	13.50	46.00

ROT

ROSSO DI MONTALCINO WEINGUT CIACCI PICCOLOMINI TOSCANA	12.50	42.00
NEBBIOLO EL SARTU WEINGUT PARUSSO PIEMONTE	13.50	46.00
RIPASSA WEINGUT ZENATO VENETIEN	13.50	46.00
CHIANTI RISERVA CASNOVA WEINGUT LA SPINETTA TOSCANA	15.50	54.00
PINOT NERO FUXLEITEN WEINGUT TENUTA PFITSCHER SÜDTIROL	16.00	56.00

GERNE ERFÜLLEN WIR IHREN BESONDEREN WEINWUNSCH.
FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH WEITEREN WEINEN.

WEINEMPFEHLUNG DES MONATS

WEISSWEIN

DÖNNHOFF | NAHE

SCHLOSSBÖCKELHEIMER RIESLING 2021
48.00

KISSINGER | RHEINHESSEN

NULL OHM BIO CHARDONNAY + WEISSBURGUNDER 2022
55.00

EMRICH SCHÖNLEBER | NAHE

HALENBERG RIESLING „R“ 2018
85.00

LA SPINETTA | PIEMONTE

LIDIA LIMITED EDITION CHARDONNAY 2018
90.00

ROSE

STEFANO ANTONUCCI | ITALIEN

SANTA BARBARA SENSUADE ROSATO MARCHE 2023
35.00

ROTWEIN

SCHWEGLER | WÜRTTEMBERG

BERYLL GRANDE CUVÉE 2018
48.00

BERNHARD HUBER | BADEN

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER 2017
75.00

GABEL | PFALZ

HONIGSACK SPÄTBURGUNDER RESERVE 2016
75.00

KNIPSER | PFALZ

CUVÉE X 2018
80.00

LA SPINETTA | PIEMONTE

BARBARESCO STARDERI 2020
180.00

CHÂTEAU LA LOUVIERE | PESSAC-LÉOGNAN | BORDEAUX

GRAND VIN DE GRAVE 2001
75.00

SODA

BIBITA

TAUNUSQUELLE	0.25 l	3.50
(NATURELLE / MEDIUM)	0.75 l	7.50
COCA-COLA COCA-COLA ZERO	0.20 l	3.50
	0.40 l	6.00
MEZZO MIX FANTA SPRITE	0.20 l	3.50
	0.40 l	6.00
ORANGINA ₂	0.25 l	4.50
BIONADE HOLUNDER	0.33 l	5.00

SAFT

SUCCO

APFEL NATURTRÜB MARACUJA RHABARBER	0.20 l	6.00
SCHWARZE JOHANNISBEERE ORANGE	0.40 l	8.00
SAFTSCHORLE	0.20 l	4.00
	0.40 l	6.00

BIER

Birra

AUGUSTINER BRÄU EDELSTOFF	0.50 l	6.00
AUGUSTINER WEISSBIER	0.50 l	6.00
FRANZISKANER HEFE ALKOHOLFREI	0.50 l	6.00
PILSNER URQUELL	0.33 l	4.50
PERONI NASTRO AZZURO	0.33 l	4.50
PERONI NASTRO AZZURO 0.0 (ALKOHOLFREI)	0.33 l	4.50

KAFFEE (AUCH KOFFEINFREI)

CAFFÉ

ESPRESSO	3.00
ESPRESSO DOPPIO	5.00
ESPRESSO MACCHIATO	3.50
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	5.50
ESPRESSO CORETTO	5.50
ESPRESSO TONIC	6.50
KAFFEE	4.00
CAPPUCINO	4.50

KAFFEE FÜR ZUHAUSE:

VARESINA 1 KG	37.00
NANNINI 1 KG	27.00

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