

Antipasti

Variazione di gamberi selvatici, avocado e cetrioli con salsa allo zafferano <i>Variation von Wildgarnelen, Avocado und Gurken mit Safransauce</i>	€ 17,50
Tortino di carciofi e porri con petto di piccone e mostarda <i>Artischocken-Lauch-Törtchen mit gebratenen Taubenbrüstchen und Senffrüchten</i>	€ 18,00
Crema di rape rosse con capesante arrosto, zenzero e cannolo di ricotta di bufala <i>Rote Beete-Creme mit gebratenen Jakobsmuscheln, Ingwer und Büffelricotta-Cannolo</i>	€ 18,50
Fiori di zucchine fritte con asparagi e salsa di parmigiano <i>Frittierte Zucchini Blüten mit Spargel und Parmesansauce</i>	€ 17,00

Zuppe

Zuppetta di asparagi con uovo di quaglie e tartufo nero <i>Spargelsuppe mit Wachtelei und schwarzen Trüffel</i>	€ 16,50
--	---------

Primi Piatti

Tortelli di cinghiale con cubetti di zucca, noce moscata e parmigiano <i>Wildschwein-Tortelli mit Kürbiswürfel, Muskatnuss und Parmesan</i>	€ 16,50
Crespella di ricotta e spinaci con tartufo nero <i>Ricotta-Spinat-Crespella mit schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Tagliolini con frutti di mare, asparagi verdi e crema di fagioli cannellini <i>Tagliolini mit Meeresfrüchten, grünen Spargel und Cannellinibohnencreme</i>	€ 17,00
Risotto con caponata di verdure, calamari e basilico <i>Risotto mit Gemüse-Caponata, Tintenfischen und Basilikum</i>	ab 2 Pers. á € 17,50



Pesci


Filetto di cappon e gamberi selvatici con asparagi, patate stufate e pesto di prezzemolo <i>Knurrhahnfilet und Wildgarnelen mit Spargel, geschmorten Kartoffeln und Petersilienpesto</i>	€ 28,50
Filetto di rombo con carciofi arrosto, olive, salsa di pomodoro e timo <i>Steinbuttfilet mit gebratenen Artischocken, Oliven, Tomatensauce und Thymian</i>	€ 29,50
Filetto di branzino selvatico al vapore su verdure con olio d'oliva e limone <i>Seewolffilet (Wildfang) im Dampf gegart auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	€ 33,50

Carni

Galletto disossato croccante con asparagi e salsa olandese alla senape <i>Ausgelöstes kross gebratenes Stubenküken mit Spargel und Senf-Hollandaise-Sauce</i>	€ 26,00
Fegato di vitello con gratin di zucca e sedano, burro e salvia <i>Gebratene Kalbsleber mit Kürbis-Sellerie-Gratin, Butter und Salbei</i>	€ 26,50
Brasato di spalla di manzo su purea di patate con la stessa salsa <i>Brasato von der Rinderschulter auf Kartoffelpüree mit eigener Sauce</i>	€ 27,50

Dolci

Bignè, pompelmo, zucca, castagne, miele <i>Windbeutel, Grapefruit, Kürbis, Maroni, Honig</i>	€ 12,50
Macaron, pistacchi, bergamotto <i>Macarons, Pistazien, Bergamotte</i>	€ 13,00
Cioccolato, amaretto, caramello <i>Schokolade, Amaretto, Karamell</i>	€ 13,50
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 11,50
Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 6,00



I NOSTRI CLASSICI

Unsere Klassiker

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesansplitter <i>Beef Carpaccio with rocket salad and parmesan cheese slivers</i>	€ 16,50
Vitello tonnato con capperi e bouquet d'insalata Vitello tonnato mit Kapern und Salatbouquet <i>Cold veal with tuna sauce, capers and salad bouquet</i>	€ 16,50
Asparagi con uovo in camicia, salsa di parmigiano e tartufo nero Spargel mit pochiertem Ei, Parmesansauce und schwarzen Trüffel <i>Asparagus with poached egg, Parmesan cheese sauce and black truffle</i>	€ 17,50
Penne all'arrabbiata <i>Penne all'Arrabbiata</i> - auf Wunsch mit glutenfreien Nudeln - <i>(gluten-free noodles available upon request)</i>	€ 14,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper</i>	€ 14,00
Tagliata di filetto di manzo con carciofi arrosto, cipollotti e scaglie di parmigiano Tagliata vom Rinderfilet mit gebratenen Artischocken, Frühlingszwiebeln und Parmesansplitter <i>Sliced beef tenderloin con roasted artichokes, spring onions and parmesan cheese slivers</i>	€ 33,00



Lassen Sie sich von uns überraschen !

Unser Küchenchef Cosimo Ruggiero stellt für Sie

ein 4-Gänge-Überraschungsmenü

zum Preis von 62,50 € zusammen.

(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)

* * *

*Sie wollen eine korrespondierende Weinauswahl
zu Ihrem Menü genießen?*

Unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich sehr gerne.

Hinweise für Allergiker:

Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

