

Antipasti

Soufflé di parmigiano con cantarelli, porri e tartufo nero <i>Parmesan-Soufflé mit Pfifferlingen, Lauch und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Parmigiana di melanzane con pesce spada, vongole e capesante <i>Auberginen-Parmigiana mit Schwertfisch, Venusmuscheln und Jakobsmuscheln</i>	€ 16,00
Tartara di salmone scozzese fresco e affumicato su schiacciata di patate e prezzemolo con schiuma di senape <i>Tatar vom rohen und geräucherten schottischen Lachs auf gestampften Petersilienkartoffeln mit Senfschaum</i>	€ 17,00
Tortino d'indivia con quaglie disossate croccante e mandorle <i>Endivientörtchen mit ausgelöster kross gebratener Wachtel und Mandeln</i>	€ 16,50

Zuppe

Zuppa di porcini e castagne con olio d'oliva <i>Steinpilz-Maroni-Suppe mit Olivenöl</i>	€ 15,50
--	---------

Primi Piatti

Tortelli all'amatriciana su pomodoro con provola affumicata <i>Tortelli all'Amatriciana auf Tomaten mit geräucherten Provolakäse</i>	€ 16,50
Paccheri con ragù di volatili, verza e uvetta <i>Paccheri mit Geflügelragout, Wirsing und Sultaninen</i>	€ 16,00
Spaghetti alla chitarra con nero di seppie e gamberi arrosto <i>Spaghetti alla Chitarra mit Nero di Seppie und gebratenen Garnelen</i>	€ 16,50
Risotto con tonno, zucca e limette (leggermente piccante) <i>Risotto mit Thunfisch, Kürbis und Limetten (leicht pikant)</i>	ab 2 Pers. á € 17,50



Pesci

Filetto di coda di rospo con caponata di verdure, salsa di pomodoro e pesto di basilico <i>Seeteufelfilet mit Gemüse-Caponata, Tomatensauce und Basilikumpesto</i>	€ 29,50
Orata francese alla griglia con verdure, olio d'oliva e limone <i>Gegrillte französische Goldbrasse mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone</i>	für 2 Pers. á € 31,00
Filetto di rombo in crosta di zucchine su carciofi stufati con olive e capperi <i>Steinbuttfilet in Zucchinikruste auf geschmorten Artischocken mit Oliven und Kapern</i>	€ 28,00

Carni

Carré di maialino gratinato di Polting alla senape su fagiolini, carciofi e zucca <i>Poltinger Spanferkelkarree mit Senf gratiniert auf grünen Bohnen, Artischocken und Kürbis</i>	€ 26,50
Costolette di vitello da latte alla milanese con cantarelli e tortino di patate <i>Paniertes Milchkalbskotelett mit Pfifferlingen und Kartoffeltörtchen</i>	€ 28,50
Schiena di capriolo arrosto di Polting con verza, speck e pere glassate <i>Gebratener Poltinger Rehrücken mit Wirsing, Speck und glasierter Birne</i>	€ 33,00


Dolci

Panna cotta di banane e cioccolato con sorbetto di banane <i>Bananen-Schokoladen-Panna Cotta mit Bananensorbet</i>	€ 12,00
Creme Brûlé all'arancio con cachi e semifreddo del giorno <i>Orangen-Crème Brûlée mit Kaki und Tagesparfait</i>	€ 12,50
Torta di mele e pane tiepida con salsa di vaniglia e gelato al miele <i>Lauwarmer Apfel-Brot-Kuchen mit Vanillesauce und Honigeis</i>	€ 11,50
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 11,50



I NOSTRI CLASSICI

Unsere Klassiker

- Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano** € 15,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesansplitter
Beef Carpaccio with rocket salad and parmesan cheese slivers
- Vitello tonnato con capperi e bouquet d'insalata** € 15,50
Vitello tonnato mit Kapern und Salatbouquet
Cold veal with tuna sauce, capers and salad bouquet
- Penne all'arrabbiata** € 13,50
Penne all'Arrabbiata
- auf Wunsch mit glutenfreien Nudeln -
(gluten-free noodles available upon request)
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino** € 13,50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper
- auf Wunsch mit glutenfreien Nudeln -
(gluten-free noodles available upon request)
- Tagliata di filetto di manzo con cantarelli, scalogno glassato e scaglie di parmigiano** € 31,50
Tagliata vom Rinderfilet mit Pfifferlingen, glasierten Schalotten und Parmesansplitter
Sliced beef tenderloin with chanterelles, glazed shallots and parmesan cheese slivers
- 

Lassen Sie sich von uns überraschen !

Unser Küchenchef Cosimo Ruggiero stellt für Sie

ein 4-Gänge-Überraschungsmenü

zum Preis von 59,50 € 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.

