

Antipasti

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Flan di parmigiano con asparagi bianchi e verdi e tartufo nero <i>Parmesan-Flan mit grünen und weißen Spargel und schwarzen Trüffel</i> | € 17,50 |
| Insalatina di patate e cetrioli tiepida con calamaretti alla griglia e salsa americana <i>Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat mit gegrillten Babytintenfischen und Cocktailsauce</i> | € 15,50 |
| Crema di piselli e menta con gamberi selvatici e sfogliatina di sesamo <i>Erbsen-Minze-Creme mit Wildgarnelen und Sesamblätter</i> | € 17,00 |
| Carpaccio arrosto di fegato di vitello con insalatina di bietola novella, uvetta e salsa tonnata <i>Carpaccio von der gebratenen Kalbsleber mit Baby mangoldsalat, Sultaninen und Thunfischsauce</i> | € 16,00 |

Zuppe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Zuppetta di asparagi con uova di quaglie e tartufo nero <i>Spargelsuppe mit Wachtelei und schwarzen Trüffel</i> | € 14,00 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Primi Piatti

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tortelli di ricotta e pomodoro con mozzarella di bufala e pesto di basilico <i>Ricotta-Tomaten-Tortelli mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto</i> | € 15,50 |
| Scialatielli con ragù di brasato e porcini <i>Scialatielli mit Rinderschmorbratenragout und Steinpilzen</i> | € 16,00 |
| Calamarata con salmone fresco e affumicato, asparagi e spinaci novelli <i>Calamarata mit rohen und geräucherten Lachs, Spargel und Babyspinat</i> | € 16,50 |
| Risotto con zucca, limette, tonno marinato e pistacchi (leggermente piccante) ab 2 Pers. á <i>Risotto mit Kürbis, Limetten, marinierten Thunfisch und Pistazien (leicht pikant)</i> | € 17,00 |



Pesci

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Filetto di merluzzo arrosto con asparagi e tartufo nero <i>Gebratenes Seehechtfilet mit Spargel und schwarzen Trüffel</i> | € 27,50 |
| Rombo alla griglia su verdure con olio d'oliva e limone <i>Gegrillter Steinbutt auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i> | für 2 Pers. á € 31,00 |
| Filetto di cappone e capesante su carciofi e cipollotti stufati con olive nere e capperi <i>Knurrhahnfilet und Jakobsmuscheln auf geschmorten Artischocken und Frühlingszwiebeln mit schwarzen Oliven und Kapern</i> | € 28,00 |

Carni

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ossobuco di vitello al forno con crostone di polenta e parmigiano nella stessa salsa <i>Ossobuco vom Kalb im Ofen gebraten mit Polentacrouton und Parmesan in eigener Sauce</i> | € 25,50 |
| Schiena di capriolo di Polting arrosto con cannelloni di spinaci gratinati e mirtilli <i>Gebratener Poltinger Rehrücken mit gratinierten Spinatcannelloni und Heidelbeeren</i> | € 33,50 |
| Filetto di maiale iberico arrosto con asparagi, tortino di patate e salsa olandese al curry <i>Gebratenes iberisches Schweinefilet mit Spargel, Kartoffeltörtchen und Curry-Hollandaise Sauce</i> | € 26,50 |

Dolci

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Terrina di cioccolato con schiuma di mango e gelato al cocco <i>Schokoladenterrine mit Mangoschaum und Kokosnusseis</i> | € 12,00 |
| Gnocchi di semolino con composta di ciliegie e sorbetto all'yogurt e basilico <i>Gries-Gnocchi mit Kirschkompott und Joghurt-Basilikum-Sorbet</i> | € 12,50 |
| Panna cotta alla vaniglia con rabarbaro, fragole e semifreddo al pistacchio <i>Vanille-Panna Cotta mit Rhabarber, Erdbeeren und Pistazienparfait</i> | € 11,50 |
| Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i> | € 10,50 |



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 su asparagi bianchi e verdi
con scaglie di parmigiano** € 31,50
Tagliata vom Rinderfilet auf weißen und grünen Spargel mit Parmesansplitter
Sliced beef tenderloin on white and green asparagus with 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.

