



*Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.*

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE VALLUCCI	17
<i>Gemischte Auswahl aus Gemüse, Fisch und Fleisch Mixed selection with Vegetables, Fish and Meat</i>	
CARPACCIO DI MANZO PORCINI TARTUFO	17
<i>Rinder-Carpaccio mit Steinpilzen und Sommertrüffel Beef Carpaccio with Porcini Mushrooms and Truffle</i>	
INSALATA DI MARE	17
<i>Frischer Meeresfrüchtesalat Fresh Seafood Salad</i>	
TARTARE DI TONNO AVOCADO (SASHIMI)	18
<i>Thunfisch-Avocado-Tatar Tuna and Avocado Tartare</i>	
INSALATA ROMANA MELONE FETA PROSCIUTTO DI PARMA CREMA DI MANGO	15
<i>Salat mit Melone, Feta, Parmaschinken und einer feinen Mangocreame Romaine Lettuce with Melon, Feta, Parma Ham and Mango Cream</i>	
TARTARE DI POMODORO BURRATA CREMA DI BASILICO	15
<i>Tomaten-Burrata-Tatar mit einer feinen Balsamicocreame Tomato and Burrata Tartare with Fine Balsamic Cream</i>	

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



*Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.*

LE PASTE

FRISCH ZUBEREITETE PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG // PASTA FRESCA ARTIGIANALE

SPAGHETTI ALLA BARBABIETOLA | TARTARE DI TONNO | CREMA DI PECORINO 20

*Rote-Bete-Spaghetti mit Thunfischtatar und einer feinen Pecorinocreme
Beetroot-Spaghetti with Tuna Tartare and Fine Pecorino Cream*

PACCHERI AL PROFUMO DI MARE 18

*Paccheri mit Meeresfrüchten
Paccheri with Seafood*

TROFIE CACIO E PEPE | PANCETTA CROCCANTE 17

*Trofie Cacio e Pepe mit knuspriger Pancetta
Trofie Cacio e Pepe with Crispy Pancetta*

TAGLIOLINI | PORCINI | TARTUFO (Empfehlung des Hauses) 25

*Tagliolini mit Steinpilzen und Trüffel
Tagliolini with Porcini Mushrooms and Truffle*

PASTA ALLA VEGETARIANA AL FORNO 17

*Vegetarische Pasta aus dem Ofen
Vegetarian Baked Pasta*

LE CARNI

[BEILAGE INKLUSIVE]

BISTECCA | PORCINI | TARTUFO 30

*Toskanisches Rindersteak mit Steinpilzen und Sommertrüffel
Tuscan-Style Beef Steak with Porcini Mushrooms and Truffle*

INVOLTINI DI VITELLO AL BALSAMICO 28

*Kalbs-Involtini mit Balsamico
Veal-Involtini with Balsamic Glaze*

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



*Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.*

I PESCI

[BEILAGE INKLUSIVE]

TRIGLIA AL PISTACCHIO | CAPONATA DI VERDURE

27

Rotbarsch in Pistazienkruste und Gemüse-Caponata

Redfish in a Pistachio Crust and Vegetable Caponata

ORATA ALLA MEDITERRANEA

27

Dorade nach mediterraner Art

Mediterranean-Style Sea Bream

TONNO SCOTTATO | CREMA DI MANGO

28

Kurz angebratener Thunfisch mit einer feinen Mango Creme

Seared Tuna with Fine Mango Cream

DOLCI

DESSERTS AUS EIGENER HERSTELLUNG // DOLCI ARTIGIANALI

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO | GELATO ALLA VANIGLIA

9

Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis

Chocolate Soufflé with vanilla ice cream

TIRAMISÙ CLASSICO

8

Der Klassiker

Classic tiramisu

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE

8

Mandel-Semifreddo

Semi-Frozen Almond Cream

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**