V

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

ANTIPASTI

TAGLIERE | FORMAGGI | SALUMI 17
Gemischte Käse- und Wurstspezialitäten
Selection of Italian Cheeses and Cured Meats

VITELLO TONNATO 17
Kalbfleisch mit Thunfischcreme
Veal with Tuna Cream

ZUPPA DI PESCE DELLO CHEF ANTONINO 19
Fischsuppe nach Art des Chefkochs Antonino
Fish Soup à la Chef Antonino

MILLEFOGLIE DI VERDURE ALLA GRIGLIA | CREMA AL CAPRINO 17
Gegrilltes Gemüse-Millefeuille mit Ziegenkäse-Creme
Grilled Vegetable Millefeuille with Goat Cheese Cream

TARTARE DI TONNO | BASILICO | CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA 18
Thunfischtatar mit Basilikum und Büffelmozzarella-Creme
Tuna Tartare with Basil and Buffalo Mozzarella Cream

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

V

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 | ZUCCA | GAMBERI | PISTACCHIO 19
Spaghetti mit Kürbis, Garnelen und Pistazien
Spaghetti with Pumpkin, Prawns and Pistachio

RAVIOLI | CASTAGNE | FICHI | SUGO DI PORCINI 18
Ravioli mit Maronen und Feigen in Steinpilzsauce
Ravioli with Chestnut and Figs in Porcini Sauce

RISOTTO | CREMA DI PISELLI | PARMIGIANO | TARTARE DI TONNO 20
Risotto mit Erbsencreme, Parmesan und Thunfischtatar
Risotto with Pea Cream, Parmesan and Tuna Tartare

TAGLIATELLE | RAGÙ DI CERVO | CASTAGNE 20
Tagliatelle mit Hirschragout und Maronen
Tagliatelle with Venison Ragù and Chestnuts

GNOCCHI DI ZUCCA | CREMA DI PARMIGIANO 18
Kürbis-Gnocchi mit Parmesan-Creme
Pumpkin Gnocchi with Parmesan Cream

I PESCI // LE CARNI

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN INKLUSIVE EINER BEILAGE SERVIERT

POLIPO ROSTICCIATO | CREMA DI PATATE | CURRY 30
{Empfehlung des Hauses}
Gegrillter Oktopus auf Kartoffelcreme und Curry
Grilled Octopus on Potato Cream and Curry

SCALOPPINA DI PESCE SPADA | AGRUMI 28
Schwertfisch mit Zitrusfrüchten
Swordfish with Citrus Fruits

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

V

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

TONNO SCOTTATO | CREMA AI PISELLI | CIPOLLA CARAMELLATA 28
Kurz gebratener Thunfisch auf Erbsencreme mit karamellisierten Zwiebeln
Seared Tuna in Pea Cream with Caramelized Onion

INVOLTINI DI VITELLO| ALLA ROMANA 28
Kalb-Involtini nach römischer Art
Beef Involtini Roman Style

TAGLIATA DI ENTRECÔTE | AI DUE PEPI 32
Entrecôte vom Weiderind mit zweierlei Pfeffer
Sliced Pasture-Raised Beef Entrecôte with Two Peppers

DOLCI

DESSERTS AUS EIGENER HERSTELLUNG // DOLCI ARTIGIANALI

PANNA COTTA ALLE CASTAGNE CARAMELLATE 9
Panna Cotta mit karamellisierten Kastanien
Panna Cotta with Caramelized Chestnuts

TIRAMISÙ CLASSICO 9
Der Klassiker
Classic tiramisu

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO 8
Schokoladen-Profiteroles
Chocolate Profiteroles

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