

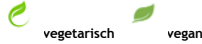
		EURO
Martini <small>(1) (Bianco, Dry, Rosso)</small>	0,051	8
Campari <small>(1) (mit Soda oder Orangensaft/with soda or orange juice)</small>	0,31	10
Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,11	11
Aperol Spritz <small>(1) (Aperol, Prosecco, Soda/ Aperol, Sparkling wine & Soda water)</small>	0,31	13
Nonino Botanical Spritz <small>(1) (Botanical Drink, Prosecco, Soda/ Botanical Drink, Sparkling wine & Soda water)</small>	0,31	13
Limoncello Spritz <small>(1) (Limoncello, Prosecco, Soda/ Limoncello, Sparkling wine & Soda water)</small>	0,31	13
Hugo <small>(Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Soda/Sparkling wine, Elder Flower & Soda water)</small>	0,31	14
Negroni <small>(1) (Campari, Martini Rosso, Gin)</small>	0,31	14
Champagne Taittinger Brut Réserve	0,11	17

| Antipasti | Vorspeisen | Starters




		EURO
Sfera di Parmigiano croccante su fettine di culatello		10
Knuspriges Parmesan-Bällchen auf Culatello Parmaschinken		
Crunchy Parmesan sphere on Culatello Raw ham of Parma		
 Radicchio grigliato al dragoncello, aglio nero e polvere di olio di oliva		13
Mit Estragon gegrillter Radicchio mit schwarzem Knoblauch und Olivenölpulver		
With tarragon a roasted radicchio, black garlic and powder of olive oil		
Petto e coscia di quaglia al miele di bergamotto e noci Macadamia <small>(5,6,9)</small>		15
Brust und Keule von der Wachtel mit Bergamotte-Honig und Macadamianüssen		
Duo of quail- breast and leg glazed with bergamot honey and macadamia nuts		
 "Caprese" Ciliegino marinato, vellutata di mozzarella e gocce di pesto		16
Samtig-weicher Mozzarella mit marinierten Kirschtomaten und Pesto		
Marinated cherry tomatoes and Mozzarella cream with green pesto <small>(7)</small>		
 Burratina di bufala con salsa tiepida di pomodorini e olio al basilico		17
Büffel-Burrata mit warmer Tomatensauce und Basilikum-Olivenöl		
Buffalo Burrata with lukewarm cherry tomatoes sauce and basil oil <small>(7)</small>		
Vitello Tonnato: Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata		18
Vitello Tonnato auf Thunfischcrème und Kapern		
Vitello Tonnato: Thin slices of veal with a tuna sauce and caper <small>(3,4,7,9,10)</small>		
Lingua di vitello, essenza di cavolo nero, bagna cauda e olio all'erba cipollina <small>(1,2)</small>		19
Kalbszunge an piemontesischer Bagna-Cauda-Sauce, Schwarzkohl und Schnittlauch-Öl		
Veal tongue with piedmont bagna cauda sauce, black cabbage essence and chive oil		
Guancia di Manzo con riduzione al Marsala e crema soffice di patate affumicate		20
Geschmorte Ochsenbäckchen an Marsalasauce und geräuchertem Kartoffelpüree		
Braised ox cheeks in red Marsala wine and smoked mashed potatoes <small>(1,7,8)</small>		
Polpo al vapore su pastinaca e verdure di stagione piccanti		21
Gedämpfter Oktopus mit Pastinakencreme und saisonalem Gemüse		
Octopus with parsnip cream and spicy seasonal vegetables <small>(14)</small>		

| Primi & Risotto | Pastagerichte & Risotto |
| Pasta courses & Rice




EURO


21
 Spaghetti Cacio e Pepe con Tartare di tonno **Sushi e gocce di gin**
Spaghetti Cacio e Pepe (Pecorinokäse & Pfeffer) Thunfischtatar und Gin (1,4,7)
Spaghetti Cacio e Pepe (Pecorino cheese & pepper) tartare of Tuna and gin drops

22

Ravioli in farcia di funghi su mornay di grana e polvere di liquirizia
Mit Waldpilzen gefüllte hausgemachte Ravioli an Parmigiano-Mornay Sauce. (1,3,7)
Forest mushroom ravioli with Parmigiano- Mornay sauce

23
Linguine in salsa di prezzemolo con cime di rapa piccanti, Tartar di ricciola del mediterraneo e bottarga di muggine
Linguine mit Petersiliensauce, leicht pikanten geschmorte Stängelkohl, Bernsteinmakrele-Tatar und gehobelter Bottarga von der Meeräsche
Linguine with parsley sauce, Tartare of amberjack, spicy steamed stem cabbage and slices of mullet bottarga (1,4)

23
Tortelli di ossobuco su crema di burrata e Tartar di manzo
Ossobuco-Tortelli auf Rindertartar und Burratacrème
Ossobuco Tortelli with beef tartare and burrata cream (1,3,7)

24

Risotto con scamorza affumicata, polvere di barbabietola rossa, estratto di levistico e pane di vetro
Risotto mit geräuchertem Scamorzakäse an Liebstöckeljus, Rote-Bete-Pulver und Kristallbrot
Risotto with smoked scamorza cheese, lovage-jus, beetroot powder and crystal bread (7)

25

Risotto alla parmigiana di melanzane
Parmigiana-Risotto mit Auberginen, Parmigiano und Tomaten-Basilikum Pulver
Eggplant risotto with parmigiano cheese tomatoes and basil " alla Parmigiana" (7)

27

Trenette al tartufo nero
Trenette mit gehobelten schwarzen Trüffel
Trenette with shaved black truffle (1,7)



Allergenliste:

1. Gluten haltig 2. enthält Krebstiere 3. enthält Eier/ Eierzeugnisse 4. enthält Fisch/ Fischerzeugnisse 5. enthält Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse 6. enthält Soja/Sojaerzeugnisse 7. enthält Milch/Milcherzeugnisse 8. enthält Schalenfrüchte (Nüsse) 9. enthält Sellerie/Sellerieerzeugnisse 10. enthält Senf/Senferzeugnisse 11. enthält Sesamsamen 12. enthält Schwefeldioxid/Sulfite 13. enthält Lupinen 14. enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Food allergenes:

1. gluten 2. shellfishes 3. eggs 4. fish 5. peanuts 6. soy 7. milk & milk products 8. nuts & pulse 9. celery 10. mustard 11. sesame seeds 12. sulfur dioxide & sulfites 13. lupine 14. mollusks

| Secondi piatti | Hauptgerichte |
| Main courses

EURO

Gamberoni al vermentino di Sardegna, vitelotte Noir al sale Maldon e verdure di stagione **35**

Riesengarnelen mit Weißwein- Knoblauchsauce, Minigemüse und in Maldonsalz gedämpften blauen Kartoffeln

King Prawns with Vermentino wine and garlic sauce, purple potatoes & garden vegetables

Trancio di tonno Sushi con salsa all' ortica, crescione e origano selvatico **36**

Thunfischfilet in Sashimiqualität an Brennesselsalsa, Oregano, glasierten wilden Broccoletti und Drillingskartoffeln

Grilled fillet of Sashimi tuna with green Nettles sauce, oregano, potatoes and wild broccoli (s.11.1)

Entrecôte di manzo su dadolata di ortaggi e patate al rosmarino ***250g 34**

Gegrilltes Entrecôte an Basilikumgemüse und Rosmarinkartoffeln

Grilled Entrecôte with basil vegetable seared in native olive oil extra and potato with rosemary (s.3.7)

Carrée di agnello in crosta di erbe dolci e verdure croccanti ***340g 39**

Lammkarrée mit süßen Kräutern (Thymian, Salbei, Melisse, Zitroneminze)

Gartengemüse und Kartoffeln (s.3.7)

Grilled rack of lamb with sweet herbs (thyme, sage, lemon balm & lemon mint) garden vegetables and potatoes

Filetto di manzo ai due pepi (Sarawak & Kampot) e salsa Café de Paris ***250g 44**

Rinderfilet in Kampot- und Sarawakpfeffer-Kruste an Sauce Café de Paris, Thymiankartoffeln und Minigemüse

Kampot & Sarawak Pepper-crusted Fillet of Beef with sauce Café de Paris and roasted Thyme potatoes and miniature vegetables (s.7.8)

Filetto di manzo siciliano di razza Limousin con brunoise ***250g 46**

di porcini e fettine di tartufo nero

Rosa gegrilltes Filet von sizilianischem Limousin-Weiderind mit Steinpilzbrunoise und gehobelten schwarzen Trüffel

Medium grilled fillet of sicilian Limousin beef with Cognac reduction and a brunoise of porcini mushrooms and slices of black truffle (s.7.9)

* Rohgewicht

Allergenliste:

1. Gluten haltig 2. enthält Krebstiere 3. enthält Eier/ Eiererzeugnisse 4. enthält Fisch/ Fischerzeugnisse 5. enthält Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse 6. enthält Soja/Sojaerzeugnisse 7. enthält Milch/Milcherzeugnisse 8. enthält Schalenfrüchte (Nüsse) 9. enthält Sellerie/Sellerieerzeugnisse 10. enthält Senf/Senferzeugnisse 11. enthält Sesamsamen 12. enthält Schwefeldioxid/Sulfite 13. enthält Lupinen 14. enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Food allergenes:

1. gluten 2. shellfishes 3. eggs 4. fish 5. peanuts 6. soy 7. milk & milk products 8. nuts & pulse 9. celery 10. mustard 11. sesame seeds 12. sulfur dioxide & sulfites 13. lupine 14. mollusks

| Formaggi | Käse | Cheese

e vegetarisch v vegan

EURO

Variazioni di formaggi affinati:

Formaggio al Barolo, caprino sardo e Pecorino toscano accompagnati dalle nostre confetture e mostarde 19

Käsevariation von:

Piemonteser Baroloweinkäse, sardischem Ziegenfrischkäse und toskanischem Schafskäse, dazu hausgemachte Chutneys

Selection of Italian cheese:

Piedmont Barolo cheese, Sardinian goat cheese and Tuscan sheep cheese with home-made chutneys (7,8,10,11)

| Dolci | Dessert | Dessert

e vegetarisch v vegan

EURO

Sorbetto (Pera Williams oppure ai frutti di bosco) e 9

Sorbet des Monats (Williams Christbirne oder Waldfrüchte)

Sorbet of the month (William's pear or red Berries)

Mousse di cioccolato nero di Modica su crema Chantilly e 12

Sizilianische Schokoladenmousse an Chantillycrème

Sicilian Modica chocolate mousse with Chantilly cream

Tiramisù con Macaron al cioccolato su mousse al caffè e 13

Tiramisù und Schokoladen Macaron an Kaffeemousse (1,3,5,7)

Tiramisu with a variation of chocolate macaron on coffee mousse

Panna cotta alle mandorle con cremoso di gianduia e nebbia di Maraschino e 14

Mandel-Pannacotta auf Haselnusscreme und Maraschino Likör

Almond panna cotta with hazelnut cream and drops of Maraschino liquor

| Vino da dessert | Dessertwein | Dessert wine

100% passito di Moscato essenza di Sicilia Glas 0,1l 9

100% sizilianischer Moscato mit verführerisch süßen Aromen von Honig und Quitte

100% sicilian Moscato grape the bouquet shows attractive sweet aromas of honey and quince

1 koffeinhaltig, 7. enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse

| Bevande | Alkoholfreie Getränke | Non-Alcoholic Beverages

Selters Classic oder Naturell mit oder ohne Kohlensäure Flasche 0,25l 2,5

Selters Classic oder Naturell mit oder ohne Kohlensäure Flasche 0,75l 7,0

Orangensaft & Apfelsaft naturtrüb Bauer Glas 0,20l 3,5

Rixdorfer Fassbrause Rixdorfer Flasche 0,33l 3,5

Tonic Water (4) Thomas Henry Flasche 0,20l 3,5

Bitter Lemon (4) Thomas Henry Flasche 0,20l 3,5

Spicy Ginger Thomas Henry Flasche 0,20l 3,5

1 koffeinhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 Chinin haltig, 7 mit Süßstoff Aspartam, 8 mit Süßstoff Acesulfim, 9 mit Süßstoff Cyclamat

| Birre | Bier | Beers

EURO

Pils (Light Beer) Radeberger Glas 0,40l 5

Alkoholfreies Bier (Alcohol Free) Radeberger Flasche 0,33l 4

Hefe Weißbier (Wheat Beer) Büble Glas 0,50l 6

Alkoholfreies Weißbier (Alcohol Free Wheat Beer) Büble Glas 0,50l 6