







## | Antipasti | Vorspeisen | Starters

EURO

-  **Misticanza di insalatine verdi con pomodorini all'origano** **6**  
 Gemischter Salat an Balsamico-Senf vinaigrette und Oregano-Kirschtomaten  
*Selection of green salads, cherry tomatoes and balsamic vinegar-mustard dressing* (10.)
- Sfera di Parmigiano croccante e fettine di culatello** **10**  
 Knuspriges Parmesan-Bällchen und Culatello Parmaschinken  
*Crunchy Parmesan sphere and Culatello Raw ham of Parma* (3.7.12.)
-  **Radicchio grigliato al dragoncello, aglio nero e polvere di olio di oliva** **13**  
 Mit Estragon gegrillter Radicchio, schwarzem Knoblauch und Olivenölpulver  
*With tarragon a roasted radicchio, black garlic and powder of olive oil*
-  **"Caprese" Ciliegino marinato, vellutata di mozzarella e gocce di pesto** **15**  
 Samtig-weicher Büffelmozzarella mit marinierten Kirschtomaten und Pesto  
*Marinated cherry tomatoes and Buffalo Mozzarella cream with green pesto* (7.)
- Lingua di vitello, essenza di cavolo nero, bagna cauda e olio all'erba cipollina** **17**  
 Kalbszunge an Bagna-Cauda-Sauce, Schwarzkohl Schnittlauch-Öl  
*Veal tongue with piedmont bagna cauda sauce, black cabbage and chive oil* (3.7.)
- Vitello Tonnato: Girello di vitello al punto rosa (sous vide) con salsa tonnata** **18**  
 Vitello Tonnato: Sous-Vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfischcrème und Kapern  
*Vitello Tonnato: Thin slices of veal with a tuna sauce and capers* (3.4.7.9.10.)
- 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* (14.)

## Primi & Risotto | Pasta & Risotto

EURO

-  **Gnocchi al sale nero di Cipro con salsa al gorgonzola** **14**  
 Schwarze Cyprosalz-Gnocchi mit Gorgonzolakäsesauce  
*Black Cipro salt gnocchi with Gorgonzola cheese sauce* (1.3.7.)
- Tagliatelle con punte di filetto e asparagi verdi** **15**  
 Tagliatelle mit geschmorten Rinderfiletspitzen und glasierten grünem Spargel  
*Tagliatelle with braised tips of beef and glazed green asparagus* (1.9.)
- Capelli d'angelo aglio, olio peperoncino e code di gamberi al limone e timo** **16**  
 Engelshaarpasta mit Knoblauch, Olivenöl an Zitrone und Thymian Garnelen  
*Angel hair pasta with garlic, olive oil and Citrus Thyme Shrimp* (1.4.)
- Malloreddus Cacio e Pepe, crumble di pane nero e Tartare di tonno** **21**  
 Sardischen Malloreddus Pasta "Cacio e Pepe" mit schwarzen Brot-Crumble und Sashimi Thunfisch-Tatar  
*Malloreddus Sardinian pasta "Cacio e Pepe" with aromatic crumb of black bread and tartare of Tuna* (1.7.)
-  **Ravioli in farcia di funghi su mornay di grana e polvere di liquirizia** **22**  
 Mit Waldpilzen gefüllte hausgemachte Ravioli an Grana Padano Mornay  
*Forest mushroom ravioli with Grana Padano Mornay sauce* (1.3.7.)
-  **Risotto alla "Parmigiana" di melanzane** **25**  
 "Parmigiana" Risotto mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Parmigiano  
*"Parmigiana" Eggplant risotto with parmigiano cheese tomatoes and basil* (7.)

## Secondi piatti | Hauptgerichte | Main courses

EURO

### Gamberoni grigliati, verdure di stagione e vitelotte Noir al sale Maldon 29

Riesengarnelen vom Grill, in Maldonsalz gedämpften blauen Kartoffeln und Gartengemüse (4.8.)

*Grilled King Prawns with purple potatoes & garden vegetables*

### Trancio di tonno Sushi con salsa alla Puttanesca, broccolotto selvatico e patate 30

Thunfischfilet in Sashimiqualität an Puttanesca Sauce, glasierten wilden Broccoletti und Drillingskartoffeln

*Sashimi tuna with red pungent puttanesca sauce, small potatoes and wild broccoli* (4.8.11.)

### Guancia di Manzo con riduzione al Marsala e crema soffice di patate affumicate 24

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Marsalasauce an geräuchertem Kartoffelpüree

*Braised veal cheeks in red Marsala wine sauce and smoked mashed potatoes* (3.7.9.)

### Petto e coscia di anatra con salsa all'arancia, bergamotto e cavolo rosso \*380g 33

Zweierlei von der Ente: Zarte Entenbrust und Knusprigem Entenkeule-Confit an Orangen-Bergamotte Sauce mit Rotkohl

*Duo of duck: Roasted duck breast and crispy duck leg confit with preserved orange-bergamot sauce and red cabbage*

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

Gegrilltes Entrecôte an Basilikumgemüse und Rosmarinkartoffeln

*Medium grilled Entrecôte with basil vegetable seared in native olive oil extra and potato with rosemary* (1.3.7.)

\* Rohgewicht

## | Dolci | Dessert | Dessert

EURO



### Sorbetto

(Pera Williams oppure ai frutti di bosco)

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 12

Sizilianische Schokoladenmousse an Chantillycrème

*Sicilian Modica chocolate mousse with Chantilly cream*

### Tiramisù con Macaron al cioccolato su mousse al caffè 13

Tiramisù und Schokoladen Macaron an Kaffeemousse (1.3.5.7.)

*Tiramisu with chocolate macaron on coffee mousse*

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

Mandel-Pannacotta auf Haselnuss Creme und Maraschino-Likör

*Almond panna cotta with hazelnut cream and drops of Maraschino liquor*



vegetarisch



vegan

### Allergenliste:

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

### Food allergens:

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