

## Aperitivi | Aperitifs | Aperitifs

		EURO
<b>Martini</b> <small>(3) (Bianco, Dry, Rosso)</small>	0,05l	<b>8</b>
<b>Campari</b> <small>(3) (mit Soda oder Orangensaft/with soda or orange juice)</small>	0,3l	<b>10</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.</b>	0,1l	<b>11</b>
<b>Aperol Spritz</b> <small>(3) (Aperol, Prosecco, Soda/ Aperol, Sparkling wine &amp; Soda water)</small>	0,3l	<b>13</b>
<b>Nonino Botanical Spritz</b> <small>(3) (Botanical Drink, Prosecco, Soda/ Botanical Drink, Sparkling wine &amp; Soda water)</small>	0,3l	<b>13</b>
<b>Limoncello Spritz</b> <small>(3) (Limoncello, Prosecco, Soda/ Limoncello, Sparkling wine &amp; Soda water)</small>	0,3l	<b>13</b>
<b>Hugo</b> <small>(Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Soda/Sparkling wine, Elder Flower &amp; Soda water)</small>	0,3l	<b>14</b>
<b>Negroni</b> <small>(3) (Campari, Martini Rosso, Gin)</small>	0,3l	<b>14</b>
<b>Champagne Taittinger Brut Réserve</b>	0,1l	<b>17</b>

## Antipasti | Vorspeisen | Starters



vegetarisch



vegan

EURO

<b>Sfera di Parmigiano croccante e fettine di culatello</b>	<b>10</b>
Knuspriges Parmesan-Bällchen und Culatello Parmaschinken <i>Crunchy Parmesan sphere on Culatello Raw ham of Parma</i> <small>(3,7,12)</small>	
<b>Radicchio grigliato al dragoncello, aglio nero, polvere di olio di oliva</b> 	<b>13</b>
Mit Estragon gegrillter Radicchio, schwarzem Knoblauch und Olivenölpulver <i>With tarragon a roasted radicchio, black garlic and powder of olive oil</i>	
<b>Petto e coscia di quaglia al miele di bergamotto e noci Macadamia</b>	<b>15</b>
Brust und Keule von der Wachtel mit Bergamotte-Honig und Macadamianüssen <i>Duo of quail, bergamot honey glazed, macadamia nuts</i> <small>(5,6,9)</small>	
<b>"Caprese" Ciliegino marinato, vellutata di mozzarella e gocce di pesto</b> 	<b>16</b>
Samtig-weicher Büffelmozzarella mit marinierten Kirschtomaten und grünem Pesto <i>Marinated cherry tomatoes with Buffalo Mozzarella cream and green pesto</i> <small>(7)</small>	
<b>Lingua di vitello, essenza di cavolo nero, bagna cauda e olio all'erba cipollina</b>	<b>17</b>
Kalbszunge an Bagna-Cauda-Sauce, Schwarzkohl Schnittlauch-Öl <i>Veal tongue with piedmont bagna cauda sauce, black cabbage and chive oil</i> <small>(3,7)</small>	
<b>Millefoglie di patate, mousse di dentice, Beurre Blanc e caviale di salmerino</b>	<b>18</b>
Mille-Feuille: Kartoffelauflauf mit Mousse von der Zahnbrasse, Beurre Blanc und Saibling-Kaviar <i>Potato Mille-Feuille with mousse of red scorpion fish, Beurre Blanc and golden Arctic Charr</i> <small>(4,7,10)</small>	
<b>Guancia di Manzo con riduzione al Marsala e crema soffice di patate affumicate</b>	<b>18</b>
Mit Marsalawein geschmorte Kalbsbäckchen an geräuchertem Kartoffelpüree <i>Braised veal cheeks in Marsala wine and smoked mashed potatoes</i> <small>(3,7,9)</small>	
<b>Vitello Tonnato: Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata</b>	<b>18</b>
Vitello Tonnato auf Thunfischcrème und Kapern <i>Vitello Tonnato: Thin slices of veal with a tuna sauce and caper</i> <small>(3,4,7,9,10)</small>	
<b>Polpo al vapore su pastinaca e verdure di stagione piccanti</b>	<b>21</b>
Gedämpfter Oktopus mit Pastinakencreme und saisonalem Gemüse <i>Octopus with parsnip cream and spicy seasonal vegetables</i> <small>(14)</small>	

## Primi & Risotto | Pasta & Risotto



vegetarisch



vegan

EURO

- Spaghetti Cacio e Pepe con Tartare di tonno Sushi e gocce di gin** **21**  
 Spaghetti Cacio e Pepe (Pecorinokäse & Pfeffer) Thunfischtatar und Gin  
*Spaghetti Cacio e Pepe (Pecorino cheese & pepper) tartare of Tuna and gin* <sup>(1,4,7)</sup>
- Ravioli in farcia di funghi su mornay di grana e polvere di liquirizia**  **22**  
 Mit Waldpilzen gefüllte hausgemachte Ravioli an Parmigiano-Mornay Sauce  
*Forest mushroom ravioli with Parmigiano- Mornay sauce* <sup>(1,3,7)</sup>
- Linguine al limone e prezzemolo con cime di rapa piccanti, Tartar di ricciola e bottarga di muggine** **23**  
 Zitronen-Petersilien-Linguine mit leicht pikanten geschmorten Stängelkohl, Bernsteinmakrele-Tatar und geriebener Bottarga von der Meeräsche  
*Lemon & parsley Linguine with spicy steamed stem cabbage, Tartare of amberjack, and grated mullet bottarga* <sup>(1,4)</sup>
- Tortelli di ossobuco su crema di burrata e Tartar di manzo** **23**  
 Ossobuco-Tortelli auf Rindertartar und Burratacrème  
*Ossobuco Tortelli with beef tartare and burrata cream* <sup>(1,3,7)</sup>
- Tagliatelle vongole, prezzemolo, pomodorini rossi e gialli** **24**  
 Tagliatelle mit Venusmuscheln, Petersilie, gelbe und rote Tomaten  
*Tagliatelle with clams, parsley, yellow and red tomatoes*
- Risotto alla parmigiana di melanzane**  **25**  
 Parmigiana-Risotto mit Auberginen, Parmigiano, Tomaten und Basilikum  
*Eggplant risotto with parmigiano cheese tomatoes and basil " alla Parmigiana"* <sup>(7,)</sup>
- Trenette al tartufo nero**  **27**  
 Trenette mit gehobeltem schwarzem Winter-Trüffel  
*Trenette with shaved black winter truffle* <sup>(1,7)</sup>

### 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

## Secondi piatti | Hauptgerichte | Main courses



vegetarisch



vegan

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* (4.8.)
- 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* (4.8.11.)
- Entrecôte di manzo su dadolata di ortaggi e patate al rosmarino** <sup>\*250g</sup> **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.)
- Carrée di agnello in crosta di erbette dolci e verdure croccanti** <sup>\*340g</sup> **39**  
 Lammkarrée mit süßen Kräutern (Thymian, Salbei, Melisse, Zitronen, Minze) Gartengemüse und Kartoffeln  
*Grilled rack of lamb with sweet herbs (thyme, sage, lemon balm & lemon mint) garden vegetables and potatoes* (1.3.7.)
- Filetto di manzo ai due pepi (Sarawak & Kampot) e salsa Café de Paris** <sup>\*220g</sup> **42**  
 Rinderfilet in Kampot- und Sarawakpfeffer-Kruste an Sauce Café de Paris, Thymiankartoffeln und Minigemüse  
*Kampot & Sarawak Pepper-crusting Fillet of Beef with sauce Café de Paris and roasted Thyme potatoes and miniature vegetables* (5.7.9.)
- Filetto di manzo siciliano di razza Limousin affumicato con erbette verdi brunoise di porcini e fettine di tartufo nero** <sup>\*220g</sup> **44**  
 Geräuchertes Filet vom sizilianischen Limousin-Weiderind mit Steinpilzbrunoise und gehobelten schwarzen Trüffel  
*Light Smoked tenderloin of sicilian Limousin beef with Cognac reduction and a brunoise of porcini mushrooms and slices of black truffle* (5.7.9.)

\* Rohgewicht

### 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

## Formaggi| Käse| Cheese



vegetarisch



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 toscanischem 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




vegetarisch



vegan

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)*

**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*

**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*

**Mousse di cioccolato nero di Modica & Eclair con mousse alle mandorle** **14**  
 Sizilianische Schokoladenmousse & Eclairs mit Mandeln Mousse  
*Sicilian Modica chocolate mousse & Eclairs with almonds mousse*

## Vino da dessert| Dessertwein| Dessert wine

EURO

**100% passito di Moscato essenza di Sicilia** Glass 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*

### 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