

## Aperitivi | Aperitifs | Aperitifs

EURO

<b>Martini</b> (3) (Bianco, Dry, Rosso)	0,05l	<b>8</b>
<b>Campari</b> (3) (mit Soda oder Orangensaft/with soda or orange juice)	0,3l	<b>9</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG</b>	0,1l	<b>11</b>
<b>Ferrari Brut Rosé</b> (italienischer Schaumwein/Italian sparkling wine)	0,1l	<b>13</b>
<b>Aperol Spritz</b> (3) (Aperol, Prosecco, Soda/ Aperol, Sparkling wine & Soda water)	0,3l	<b>13</b>
<b>Limoncello Spritz</b> (3) (Limoncello, Prosecco, Soda/ Limoncello, Sparkling wine & Soda water)	0,3l	<b>13</b>
<b>Nonino Botanical Spritz</b> (3) (Botanical Drink, Prosecco, Soda/ Botanical Drink, Sparkling wine & Soda water)	0,3l	<b>13</b>
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Soda/Sparkling wine, Elder Flower & Soda water)	0,3l	<b>14</b>
<b>Negroni</b> (3) (Campari, Martini Rosso, Gin)	0,3l	<b>14</b>
<b>Champagne Taittinger Brut Réserve</b>	0,1l	<b>17</b>

## Antipasti | Vorspeisen | Starters

EURO

<b>Radicchio rosso di Treviso grigliato, aglio nero e polvere di olio di oliva</b> 	<b>14</b>
Mit Estragon gegrillter Treviso-Radicchio, schwarzer Knoblauch und Olivenölpulver <i>Roasted red Radicchio of Treviso with tarragon, black garlic and olive oil powder</i>	
<b>Sfera di Parmigiano croccante con fettine di culatello di Zibello</b>	<b>15</b>
Knuspriges Parmesankäse-Bällchen und Culatello Parmaschinken <i>Crunchy Parmesan cheese sphere on Culatello Raw ham of Parma</i> (3,7,12)	
<b>"Caprese" Ciliegino marinato, vellutata di mozzarella e gocce di pesto verde</b> 	<b>16</b>
Marinierten Kirschtomaten mit samtig-weicher Mozzarella-Crème und Pesto <i>Marinated cherry tomatoes with Mozzarella cream and green pesto</i> (7,)	
<b>Burratina di bufala su crema fredda di pomodoro verde affumicato</b> 	<b>16</b>
Büffel-Burrata* <sup>125g</sup> auf geeister und geräuchertes grüner Tomatencreme <i>Buffalo Burrata with a iced and smoked green tomato sauce</i> (7,)	
<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 und Schnittlaucholivenöl <i>Veal tongue with piedmont bagna cauda sauce, black cabbage and chive oil</i> (3,7,)	
<b>Millefoglie di patate, mousse di dentice, Beurre Blanc e caviale di salmerino</b>	<b>18</b>
Kartoffel Mille-Feuille 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 Caviar</i> (4,7,10,)	
<b>Vitello Tonnato: Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata</b>	<b>18</b>
Vitello Tonnato an Thunfischsauce und Kapern <i>Vitello Tonnato: Thin slices of veal with a tuna sauce and caper</i> (3,4,7,9,10,)	
<b>Polpo al vapore su pastinaca e verdure di stagione piccanti</b>	<b>19</b>
Gedämpfter Oktopus an Pastinakencreme und leicht pikantem saisonalen Gemüse <i>Octopus with parsnip cream and spicy seasonal vegetables</i> (14,)	
<b>Tartare di manzo su pan brioche, maionese al tamarindo e gruè di cacao</b>	<b>21</b>
Rindertartar auf Briochebrot, Tamarinde Mayonnaise und geröstete Kakaonibs <i>Beef tartare on brioche bread, tamarind mayonnaise and gruè de cacao</i> (1,3,7,8,10,)	

### 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

## Primi piatti | Pastagerichte | Pasta & Risotto

EURO

 vegetarisch  vegan

### **Gnocchetti sardi al limone e prezzemolo con carciofini piccanti e maionese alla bottarga di muggine** 21

Sardische gnocchi (Malloreddus) in Zitronen und Petersiliensauce mit pikanten gebratenen Artischocken an Bottarga-Mayonnaise

*Lemon & parsley Sardinien pasta with spicy artichoke and Mayonnaise bottarga* (1.3.4)

### **Ravioli in farcia di funghi su mornay di parmigiano e polvere di liquirizia** 22

Mit Waldpilzen gefüllte hausgemachte Ravioli an Parmigiano-Mornay Sauce

*Mushroom ravioli with Parmigiano- Mornay sauce and liquorice powder* (1.3.7.)

### **Spaghetti Cacio e Pepe con tartare di tonno sushi e gocce di gin** 23

Spaghetti Cacio e Pepe (Pecorinokäse & Pfeffer) Thunfischtatar und Gin (1.4.7.)

*Spaghetti Cacio e Pepe (Pecorino cheese & pepper) tartare of tuna and gin drop*

### **Tortellini di Bologna con stracotto di coda di bue e il suo brodo** 23

Bologna-Tortellini mit geschmortem Ochsenchwanz und seiner Brühe

*Tortellini with braised Oxtail and its broth* (1.3.6.7.)

### **Tagliatelle alle vongole, gel di prezzemolo, salsa di pomodorini rossi e gialli** 24

Tagliatelle mit Venusmuscheln (einmal anders), Petersilie-Gel, gelbe und rote Tomatensalsa

*Tagliatelle with clams, parsley gel, yellow and red cherry tomato sauce* (1.3.6.7.)

### **Risotto alla parmigiana di melanzane, basilico e crumble di pomodorini** 25

Parmigiana-Risotto mit Auberginen, Parmigiano, Basilikum und Tomaten Crumble

*Eggplant risotto "alla Parmigiana" with parmigiano cheese, basil and red tomato crumble* (7.)

### **Trenette al tartufo nero** 27

Trenette mit gehobeltem schwarzem Trüffel

*Trenette with shaved black truffle* (1.7.)

 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

## Secondi piatti | Hauptgerichte | Main courses

EURO

### Gamberoni al vermentino di Sardegna, vitelotte Noir al sale Maldon e verdure di stagione 36

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 al pepe verde, erbe e broccoletti selvatici 36

Thunfischfilet in Sashimiqualität an grüner Pfeffersauce und wilden Broccoletti

*Fillet of Sashimi tuna with green peppers sauce and wild broccoli* (4.8.11.)

### Entrecôte di manzo su dadolata di ortaggi e patate al rosmarino \*250g 38

Gegrilltes Entrecôte vom sizilianischen Limousin-Weiderind an Basilikumgemüse und Rosmarinkartoffeln

*Medium grilled Entrecôte of sicilian Limousin beef 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 \*340g 39

Lammkarrée mit süßen Kräutern (Thymian, Salbei, Melisse, Zitrone, 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 \*220g 42

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* (5.7.9.)

### Filetto di manzo affumicato con erbette verdi , brunoise di porcini e fettine di tartufo nero \*220g 44

Geräuchertes Rinderfilet mit Steinpilzbrunoise und gehobelten schwarzen Trüffel

*Light Smoked tenderloin of beef with Cognac reduction and a brunoise of porcini mushrooms and slices of black truffle* (5.7.9.)

\* Rohgewicht \*net weight  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

## Formaggi- Mousse e Mostarde | Käse- Mousse u. Chutneys | Cheese- Mousse & Chutneys



vegetarisch



vegan

EURO

**Gelato al Parmigiano Reggiano con mousse di Mortadella su granita di pane** 15  
Parmesankäse-Eis und Mortadella-Mousse an gewürzten Brotbrösel-Creme  
*Parmesan cheese ice cream and Mortadella mousse with breadcrumb cream* (1.3.7.8.)

### 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

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)*

**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*

**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 10  
100% sizilianischer Moscato mit verführerisch süßen Aromen von Honig, Quitte  
*100% sicilian Moscato grape the bouquet shows attractive sweet aromas of honey, quince and pear*

**100% Moscato DOCG Piemont** Glass 0,1l 12  
100% Moscato in der Nase Anklänge von Akazienhonig sowie einen vollen, lebendigen und eleganten Weißdorn Geschmack  
*100% Canelli Moscato grape On the nose there are hints of acacia honey and a full, lively and elegant hawthorn taste*

### 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