






vegetarisch





vegan

- Misticanza di insalatine verdi con pomodorini all'origano**  **9**
Gemischter Salat an Balsamico-Senf vinaigrette und Oregano-Kirschtomaten
Selection of green salads, cherry tomatoes and balsamic vinegar-mustard dressing (10.)
- Radichio rosso di Treviso grigliato, aglio nero e polvere di olio di oliva**  **14**
Mit Estragon gegrillter Treviso-Radicchio, schwarzer Knoblauch und Olivenölpulver
Roasted red Radicchio of Treviso with tarragon, black garlic and olive oil powder
- Sfera di Parmigiano croccante con fettine di culatello di Zibello** **15**
Knuspriges Parmesankäse-Bällchen und Culatello Parmaschinken
Crunchy Parmesan cheese sphere on Culatello Raw ham of Parma (3.7.12)
- Burratina di bufala su crema fredda di pomodoro verde affumicato**  **16**
Büffel-Burrata*^{125g} auf geeister und geräuchertes grüner Tomatencreme
Buffalo Burrata with a iced and smoked green tomato sauce (7.)
- Vitello Tonnato: Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata** **18**
Vitello Tonnato an Thunfischsauce und Kapern
Vitello Tonnato: Thin slices of veal with a tuna sauce and caper (3.4.7.9.10.)
- Polpo al vapore su pastinaca e verdure di stagione piccanti** **19**
Gedämpfter Oktopus an Pastinakencreme und leicht pikantem saisonalen Gemüse
Octopus with parsnip cream and spicy seasonal vegetables (14.)

Primi & Risotto | Pasta & Risotto

EURO

- Gnocchi di patate al pesto di basilico e pinoli tostati**  **15**
Gnocchi mit Basilikumpesto und Pinienkerne
Gnocchi Basil pesto and roasted pine nuts (1.3.7.8.)
- Lasagne al ragù con salsa mornay e pomodoro su crema di piselli** **16**
Ofen Lasagne mit Parmigiano-Mornaysauce, Erbsencreme und Tomatensalsa
Beef Lasagna with Parmigiano- Mornay, green peas creme and tomato sauce
- Tagliatelle con punte di filetto e asparagi verdi** **17**
Tagliatelle mit geschmorten Rinderfiletspitzen und glasierten grünem Spargel
Tagliatelle with braised tips of beef and glazed green asparagus (1.9.)
- Tagliolini con code di gamberi al limone, succo di pomodori e crescione** **18**
Tagliolini mit Zitronengarnelen, sizilianischem Tomatensugo und Brunnenkresse
Tagliolini pasta with sautéed shrimps, Sicilian tomato juice and watercress (1.4.)
- Tortelli di ossobuco su crema di burrata e tartare di manzo** **23**
Ossobuco-Tortelli auf Rindertartar und Burratacrème
Ossobuco Tortelli with beef tartare and burrata cream (1.3.7.)
- Trenette al tartufo nero**  **27**
Trenette mit gehobeltem schwarzem Trüffel
Trenette with shaved black truffle (1.7.)

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

Merluzzo in crosta di pan speziato, asparagi e Beurre blanc allo zafferano **32**
 Island Kabeljau in Kräuterkruste mit Beelitzer Spargel und Safran Beurre blanc (1.4.7.11.)
 Herb crusted Icelandic cod fillet with German asparagus and saffron Beurre Blanc

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.)

Schiena di agnello in crepinette con foglie di bietole e crostini di polenta ***240g 33**
 Lammrücken in Crepinette mit Mangold und Polenta Crostini
 Lamb crépinettes with sautéed chard leaves and polenta crostini


Entrecôte di manzo su dadolata di ortaggi e patate al rosmarino ***250g 38**
 Gegrilltes Entrecôte an Basilikumgemüse und Rosmarinkartoffeln
Medium grilled Entrecôte with basil vegetable seared and potato with rosemary


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.)


* Rohgewicht *net weight  vegetarisch  vegan

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

Formaggi- | Käse- | Cheese- Mousse & Chutneys

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.)

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