

ANTIPASTI

Vorspeisen – Starter

BURRATA BIO, PANE AL POMODORO, OLIO AL BASILICO 13,-
Bio-Burrata, Tomatenbrot, Basilikumöl
Bio-Burrata, tomato bread, basil oil

TORTINO DI SCAMORZA E MAGGIORANA, EMULSIONE DI PEPERONI 11,-
Warmes Scamorza-Majorantörtchen, Paprika-Emulsion
Warm flan of Scamorza and marjoram, bell pepper emulsion

CARNE SALATA, INSALATINA DI ASPARAGI, CHIPS DI PARMIGIANO 17,-
Gebeizte Rinderhüfte, grüner Spargelsalat, Parmesanchips
Pickled beef rump, salad of green asparagus, Parmesan cracker

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA 16,-
Gegrillte junge Tintenfische mit Salat
Grilled baby squid with salad

PRIMI

Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO PREGIATO 30,-
Tagliolini mit Wintertrüffel
Tagliolini with winter truffle

GNOCCHI AL BURRO, TIMO E LIMONE 16,-
Kartoffel-Gnocchi mit Thymian-Zitronenbutter
Potato-Gnocchi with thyme and lemon butter

SPAGHETTINI ALL'ARRABBIATA CON OLIVE 16,-
Spaghettini mit pikanter Tomatensauce und Oliven
Spaghettini with spicy tomato sauce and olives

PACCHERI CON CALAMARETTI E RUCOLA 17,-
Paccheri mit jungen Tintenfischen und Rucola
Paccheri with baby squid and rocket salad

SECONDO

Hauptgang – Main course

PESCE SPADA, IMPANATURA NERA, EMULSIONE DI
POMODORO SECCO & MENTA 29,-

Schwertfisch in schwarzer Panade, Emulsion von getrockneten Tomaten & Minze
Swordfish in black breading, emulsion of dried tomatoes and mint

FILETTO DI AGNELLO LARDATO RIPIENO DI PECORINO E MENTA,
MELANZANE AFFUMICATE, CHIPS DI PATATE 29,-

Lammfilet im Lardo gefüllt mit Pecorino & Minze, geräucherte Aubergine,
Kartoffelchips

Lamb fillet in Lardo filled with Pecorino & mint, smoked eggplant, potato chips

DOLCI

Dessert

TIRAMISÙ 8,-

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI, CRUMBLE DI CANTUCCI 8,-

Weißes Schokomousse & Himbeeren, Cantucci Crumble
White chocolate mousse & raspberries, Cantucci crumble

CHEESECAKE CON RICOTTA, CIOCCOLATO E CANDIDI 8,-

Ricotta-Cheesecake, Schokolade & kandierte Früchte
Ricotta cheesecake, chocolate & candied fruits