

# SPECIALITÀ DEL GIORNO

---

## ANTIPASTO


*Vorspeise – Starter*

SEPIE IN ZIMINO CON BIETOLA E CROSTINO 19  
*Geschmorter Tintenfisch mit Mangold und Crostino*  
*Braised squid with swiss chard and crostino*

---

## PRIMI Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO SCORZONE 24  
*Tagliolini mit schwarzem Trüffel / Tagliolini with black truffle*

SPAGHETTO BARILLA BRONZO, POMODORO GIALLO E ROSSO,  27  
POLPO, GAMBERO, TARTUFO, LARDO CROCCANTE  
*Spaghetti Barilla Bronzo, gelbe & rote Tomaten, Kraken, Garnelen, Trüffel, Lardo*  
*Spaghetti Barilla Bronzo, yellow & red tomatoes, octopus, prawns, truffle, Lardo*

---

## SECONDO

*Hauptgang – Main course*

PESCE SPADA, IMPANATURA NERA, EMULSIONE DI POMODORO 29  
SECCO & MENTA  
*Schwertfisch in schwarzer Panade, Emulsion von getrockneten*  
*Tomaten und Minze*  
*Swordfish in black breading, emulsion of dried tomatoes and mint*

PETTO D'ANATRA, MIELE AL TIMO, EMULSIONE DI LAMPONI, ASPARAGI 26  
*Entenbrust, Thymianhonig, Himbeer-Emulsion, grüner Spargel*  
*Duck breast, thyme honey, raspberry emulsion, green asparagus*

FILETTO DI AGNELLO LARDATO RIPIENO DI PECORINO E MENTA, 29  
MELANZANE AFFUMICATE, CHIPS DI PATATE  
*Lammfilet im Lardo gefüllt mit Pecorino & Minze, geräucherte*  
*Aubergine, Kartoffelchips*  
*Lamb fillet in Lardo filled with Pecorino & mint, smoked eggplant, potato chips*

---

## DOLCE

BROWNIE, PERE SCIROPATE, GELATO ALLA VANIGLIA 9  
*Brownie, Sirup-Birne, Vanilleeis*  
*Brownie, syrup pear, vanilla ice cream*