

VINO E BASILICO

ANTIPASTI

Vorspeisen - Starter

BURRATA, CON CREMA DI POMODORO GIALLO E OLIO AL BASILICO, CARASAU <i>Burrata, gelbe Tomatencreme und Basilikum Öl, Carasau</i> <i>Burrata Mozzarella, cream of yellow tomatoes and basil oil, Carasau</i>	16,-
TORTINO DI PECORINO E MENTA, CREMA DI PERE <i>Warmes Pecorino-Minztörtchen, Birnencreme</i> <i>Warm Pecorino and mint flan, pear cream</i>	12,-
POLPO IN DOPPIA COTTURA, MORBIDO DI PATATE AL LIMONE, BIETOLA PAPRIKA AFFUMICATA <i>Gekochter & gegrillter Kraken, Kartoffel-Zitronencreme, Mangold, geräucherte Paprika</i> <i>Boiled & grilled octopus, cream of potatoes and lemon, swiss chard, smoked pepper</i>	21,-
BRANZINO MARINATO CON ACETO DI MELE, TORTINO DI PANE AL POMODORO <i>Mit Apfelessig mariniertes Loup de Mer, Tomaten-Brottörtchen</i> <i>Sea bass marinated with apple vinegar, tomato bread flan</i>	20,-
BATTUTA DI VITELLO, BRIOCHE, MAYO ALL'AGLIO NERO, UOVO CONFIT <i>Kalbstatar, Brioche, Mayo mit fermentiertem Knoblauch, confiertes Eigelb</i> <i>Veal tartar, Brioche, mayo with fermented garlic, confit egg yolk</i>	21,-

PASTA & RISOTTO

PAPPARDELLE CON RAGÚ DI VITELLO E BIETOLA <i>Pappardelle mit Ragout vom Kalb und Mangold</i> <i>Pappardelle with ragout of veal and swiss chard</i>	24,-
GNOCCHI DI RICOTTA E BASILICO CON ASPARAGI VERDI <i>Ricotta & Basilikum Gnocchi mit sardischem grünen Spargel</i> <i>Ricotta Gnocchi with Sardinian green asparagus</i>	23,-
SPAGHETTINI CON POMODORO AL FORNO, BURRATA, SALSA AI BASILICO <i>Spaghetti mit gerösteten Tomaten, Burrata und Basilikum Sauce</i> <i>Spaghetti with roasted tomatoes, Burrata cheese and basil sauce</i>	20,-
FETTUCCINE, BURRO E ACCIUGHE, ANETO E TARALLI <i>Fettuccine mit Sardellenbutter, Dill und Taralli Crumble</i> <i>Fettuccine with anchovy butter, dill and Taralli crumble</i>	22,-
BIGOLI CON CARBONARA AL TARTUFO <i>Bigoli mit Guanciale Speck und Trüffel-Eicreme</i> <i>Bigoli with Guanciale bacon and truffle egg cream</i>	25,-
RISOTTO ALLA PIZZAIOLA, CAPPESANTE MARINATE, MOZZARELLA LIQUIDA <i>Risotto mit Tomaten, Oregano & Kapern, marinierte Jakobsmuscheln und Mozzarellacreme</i> <i>Risotto with tomato, oregano & capers, marinated scallops and Mozzarella cream</i>	24,-

SECONDO

Hauptgang - Maincourse

I PIATTI DI PESCE E CARNE SONO INDICATI SULLA CARTA CON LE SPECIALITÀ DEL GIORNO

Fisch- & Fleischgerichte finden Sie auf unserer Karte mit den Tagesempfehlungen

You can find our daily fish & meat options on our special menu card

Eine Allergenkarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage - allergy card available on request