

VINO E BASILICO

ANTIPASTI *Vorspeisen – Starter*

BURRATA, TORTINO DI PANE AL POMODORO CALDO, OLIVE <i>Burrata, warmes Tomaten-Brottörtchen, Oliven</i> <i>Burrata Mozzarella, warm tomato bread flan, olives</i>	17,-
FLAN DI PECORINO E SALSA DI PERE <i>Warmes Pecorino-Törtchen mit Birnenpüree</i> <i>Warm Pecorino flan with pear puree</i>	14,-
TONNO ROSSO MARINATO, MANGO PICCANTE, POLPETTE DI ALGHE <i>Roter Thunfisch mariniert, pikante Mango, frittierte Algenbällchen</i> <i>Marinated red tuna fish, spicy mango, deep fried seaweed balls</i>	22,-
POLPO GRIGLIATO, CREMA DI PEPERONI, PATATE SCHIACCIATE <i>Gegrillte Krake mit Paprikacreme & gestampften Kartoffeln</i> <i>Grilled octopus, pepper cream & smashed potatoes</i>	21,-
BATTUTA DI VITELLO, CREMA DI SCAMORZA, TARTUFO <i>Kalbs-Tatar, Scamorza Crème, Trüffel</i> <i>Veal tartar, Scamorza cream, truffle</i>	22,-

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI CON AGLIO NERO, CRUDO DI GAMBERO ROSSO, POLVERE DI ALGHE <i>Spaghetti mit schwarzem Knoblauch, Garnelen-Tatar, Algenpulver</i> <i>Spaghetti with black garlic, prawn tartar, seaweed powder</i>	25,-
PACCHERI, SALSA DI POMODORO ARROSTO, MELANZANE, BASILICO <i>Paccheri, Rösttomaten-Sauce, Auberginen, Basilikum</i> <i>Paccheri, sauce of roasted tomatoes, eggplants, basil</i>	23,-
AGNOLOTTI DI CODA DI BUE, CREMA DI PATATE E ZAFFERANO, POLVERE DI GUANCIALE <i>Agnolotti gefüllt mit Ochschwanzragout, Kartoffel-Safrancreme, Guanciale Pulver</i> <i>Agnolotti filled with oxtail ragout, cream of potatoes & saffron, Guanciale powder</i>	26,-
TAGLIOLINI AL TARTUFO UNCINATO <i>Tagliolini mit schwarzem Trüffel</i> <i>Tagliolini with black truffle</i>	32,-
RISOTTO AI LIMONE, SALMONE AFFUMICATO <i>Zitronen-Risotto geräucherter Lachs</i> <i>Lemon risotto, smoked salmon</i>	22,-

PESCE & CARNE *Fisch & Fleisch – Fish & meat*

FILETTO DI BRANZINO, PURÉ DI CECI, CRUDO DI GAMBERO, PAPRIKA AFFUMICATA <i>Loup de Mer Filet, Kichererbsen-Püree, Garnelentatar, geräucherter Paprika</i> <i>Fillet of sea bass, chick pea puree, prawn tartar, smoked pepper</i>	36,-
SCHIENA DI VITELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO, CREMA DI PORCINI, VERDURE, PATATE AL FORNO <i>Kalbs-Karree in Pistazienkruste, Steinpilzcreme, Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln</i> <i>Rack of veal in pistachio crust, porcini mushroom cream, seasonal vegetable, rosemary potatoes</i>	37,-

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