

## ANTIPASTI

### TARTARO DI MANZO CLASSICO

TARTAR VOM US RIND SERVIERT MIT EI-DOTTER IN GRISSINIPANADE  
AUSGEBACKENEM GEMÜSE MIGNON WILDKAPERNMAYONNAISE UND APRIKOSEN  
RELISH

PREZZO 24.00

### POLIPO MEDITERRANEO

MEDITERRANER OKTOPUS MIT GEMÜSE JULIENNE , GRANATAPFEL,  
SELLERIEPÜREE ZITRONENSCHALE

PREZZO 22.00

### FIORI DI ZUCCHINA

KOMPOSITION VON GEFÜLLTEN ZUCCHINIBLÜTEN AUF EINEM SPIEGEL VON  
ROTER-BEEETE MIT WILDEM GRÜNEN SPARGEL SERVIERT

PREZZO 20.00

## PRIMI PIATTI

### VISTA A MARE

KURZE NUDELN MIT SEETEUFELFILETS AN KIRSCHTOMATENSOSSE FEINEM  
ESTRAGONPESTO LEICHT REZENT

PREZZO 18.00

### RAVIOLI DI PATATE AFFUMICATE

TEIGTÄSCHCHEN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM KARTOFFELMUS  
AN BÄRLAUCHPESTO PINIENKERNEN UND PECORINO KÄSE

PREZZO 18.00

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

VISIONE DI CUCINA 2018

PREZZO 16.00

## SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO CON ASPARAGI CLASSICO  
IRISCHES RINDERFILET MIT GRÜNEM PFEFFER DRILLINGSKARTOFFEL  
MIT WEISSEM SPARGEL SERVIERT

PREZZO 38.00

TRANCIO DI BRANZINO  
KROSS GEBRATENER SEEBARSCH MIT PAPRIKA UND „PUNTARELLE“

PREZZO 36.00

ASPARAGI BIANCHI CLASSICO  
WEISSER SPARGEL AN BLATTSPINATSALAT, GESCHÄUMTER BUTTER  
GEBRATENEN SALBEIBLÄTTCHEN UND GESCHMORTER KIRSCHTOMATE

PREZZO 28.00

## DOLCE

CROSTATA ALLA FRUTTA DI STAGIONI  
MIT SAISON FRUECHTEN UND RICOTTA CREMA

MILLE FOGLIE DI LAMPONI  
BLÄTTERTEIGTÜRMCHEN GEFÜLLT MIT MASCARPONECREME UND  
FRISCHEN HIMBEEREN

TORTINO AL PISTACCHIO  
PISTAZIEN TÖRTCHEN MIT SCHOKOLADENHERZEN UND EIS SERVIERT

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO  
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN  
BEGLEITET MIT CONFITUERE

PREZZO 16.00

## MENUE

### ANTIPASTI

#### LINGOTTO DI TONNO

YELLOW-FIN TUNA AN SESAM UND GRISSINI KRUSTE GEBACKEN MEERALGEN  
WASABIMAYONNAISE UND SIZILIANISCHEM ORANGENCHUTNEY

### PRIMO PIATTO

#### RISOTTO NERO

CARNAROLI REIS MIT NERO DI SEPPIA UND BURRATA KÄSE

### SECONDO PIATTO

#### COMPOSIZIONE AGNELLO

KOMPOSITION VOM LAMM MIT MARINIERTEN SCHALOTTEN GEWÜRFELTEM  
GEMÜSE MIT PETERSILIENWURZEL-CREME

#### ODER

#### RANA PESCATRICE

MEDAILLON VOM SEETEUFEL LOTTE AUF EINEM FOND VON  
ROTEBEETE/KALBSJUS SERVIERT MIT THAI BOHNEN

#### FORMAGGIO

TOMA DELLA ROCCA ALTA LANGA PIEMONTESISCHER WEICHKÄSE

#### ODER

#### DOLCE

MOUSSECIOCOLATA TORTA CON CIGLIEGE AMARENA  
TORTE VON MOUSSE AU CHOCOLAT MIT AMARENAKIRSCHEN

VIERGANG 75.00 FÜNFANG 85.00 SECHSGANG 95.00

WIR SERVIEREN UNSERE MENUES AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE  
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS

#### MENUE BEGLEITENDE WEINE

PRO GANG UND GLAS 0.1L PREZZO 8.00

ALLE PREISE IN EURO