

## ANTIPASTI

BATTUTA DI VITELLO

TARTAR VOM KALB AN WILDKAPERNMAIONAISE SPIEGELEI VON DER WACHTEL  
MEERETTICHSCHAUM HASSELNÜSSE

PREZZO 22.00

COMPOSIZIONE DI CALAMARI

GEBRATEN CALAMARETTI AUF ERBSENPÜREE UND KIRSCHTOMATEN

PREZZO 18.00

GAMBERI E CARCIOFI

GEBRATENEN VIOLETTE ARTISCHOCKEN PARMESAN GAMBAS BASILIKUMPESTO

PREZZO 26.00

COTTO E CRUDO DI MELANZANA VEGETARIANO

AUBERGINENTARTAR MIT PENZIMONIO GEMÜSE

PREZZO 22.00

## PRIMI PIATTI

TAJARIN AL BURRO

VEGETARIANO

TAJARIN IN SALZIGER BUTTER GESCHWENKT SERVIERT MIT WEISSEN TRÜFFEL

PREZZO 32.00

CAPPELLETTI ALLA ZUCCA

VEGETARIANO

TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT HOKKAIDO KÜRBIS GESTOSSENEN AMARETTINIEKSE  
MIT MASCARPONECREME

PREZZO 18.00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

PAPPARDELLE NUDEL AN GESCHMORTEM WILDSCHWEINRAGOUT BURRATA

PREZZO 18.00

PACCHERI BOTTARGA E TONNO

NUDEL MIT BOTTARGA THUNFISCH OLIVEN TOMATEN PIKANT

(BOTTARGA GESALZENE UND LUFTGETROCKNETE ROGEN SPEZIALITÄT AUS SIZILIEN/SARDINIEN)

PREZZO 22.00

## SECONDI PIATTI

STINCO DI VITELLO  
KOMPOSITION VON DER KALBSHAXE MIT POLENTA ROTKRAUT  
UND ARTISCHOCKEN

FILETTO AL BAROLO  
IRISCHES RINDERFILET AN BAROLOSAUCE BELUGA LINSEN KROSS GEBRATENEN  
KARTOFFELGNOCCHI

PREZZO 42.00

TRIGLIA  
MEERÄSCHE " ROTBARBE " KARTOFFELSCHAUM MASCARPONE-ZITRONENCREME  
UND PAK CHOI

PREZZO 32.00

BRANZINO  
WOLFSBARSCHFILET GEBRATEN MIT WOK GEMÜSE UND BASILIKUMCREME

PREZZO 36.00

CIPOLLA ROSSA SOTTO SALE VEGETARIANO  
ROTE ZWIEBELN IN SALZKRUSTE GEFÜLLT MIT EINER MASSE VON  
CAPRINOKÄSE UND BALSAMICOSAUCE

PREZZO 22.00

## DOLCE

TORTA CAPRESE CON GELATO ALLE NOCI  
TRADITIONELLER ITALIENISCHER SCHOKOLADEN /MANDELKUCHEN MIT EIS

CREME BRULEÈ  
AN PASSIONSFRUCHT SERVIERT MIT EIS UND PISTAZIEN

RAGÚ DI PRUGNE  
LAUWARMER PFLAUMENKOPF MIT GIN UND EIS

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO  
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN BEGLEITET MIT KONFITÜRE

PREZZO 16.00

## MENUE

### ANTIPASTI

CUBO DI SALMONE

KREATION VOM LEICHT GERÄUCHERTEN SCHOTTISCHEN LACHSLOIN AUF SESAM  
JOGHURT-LIMETTE FINOCCHIETTO LACHSKAVIAR

### PRIMO PIATTO

RISOTTO TREVISANO

CREMIGER CARNAROLI RISOTTO AN WINTERLICHEM RADICCHIO AUS TREVISO  
MIT GEREIFTEM PARMESANKÄSE

### SECONDO PIATTO

CORONA DI AGNELLO

LAMMKRONE MIT STRAUCHTOMATE PEPERONATA GRÜNE BOHNEN  
KARTOFFEL

ODER

LUCIO PERGA

ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN AUF MILDER PAPRIKA KOKOS  
UND ERDNUSS GEMÜSE

FORMAGGIO

AUSWAHL VERSCHIEDENER KÄSESPEZIALITÄTEN DIVERSER REGIONEN ITALIENS  
BEGLEITET VON KONFITÜRE

### DOLCE

TORTINO DI CIOCCOLATO

SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN AN MARINIERTEN ORANGENFILETS  
UND CREMIGEN EIS

**VIERGANG** 75.00

VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE ODER DOLCE

**FÜNFANG** 85.00

VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE UND DOLCE

MIT ZWEI HAUPTGERICHTE FISCH UND FLEISCH KÄSE ODER DOLCE 95.00

**SECHSGANG** 105.00

VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH KÄSE UND DOLCE

**WIR SERVIEREN UNSERE MENÜS AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE**

**VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS**

MENÜBEGLEITENDE WEINE

PRO GANG UND GLAS	WEISSWEIN	0.1L	8.00
	ROTWEIN	0.1L	10.00

ALLE PREISE IN EURO