

Antipasti / Vorspeisen

Melanzana | alla Parmigiana
Überbackene Auberginen „Parmigiana Art“
9,90 €

Antipasto della vetrina
Vorspeisen aus der Vitrine
12,90 €

Caprino caramelizato | Panna Cotta di bietola rossa | Bouquet di rucola
Karamelieserter Ziegenkäse | Rote Beete Panna Cotta | Rucola Bouquet
12,90 €

San daniele | burrata
San Daniele Schinken | Burrata
13,90 €

Polipo arrostito | carpaccio di patate alla siciliana
Gerösteter Oktopus | Kartoffelcarpaccio „Sizilianischer Art“
14,90 €

Carpaccio al salmone | Crémé Fraishe, erba cipolina | Chips di finocchio
Carpaccio vom Lachs | Creme Fraishe und Schnittlauch | Fenchelchips
15,90 €

Capesante | Tatar di mango e avocado | Vinaigrette di melo grano
Jakobsmuscheln | Tatar von Mango und Avocado | Granatapfel-vinaigrette
16,90 €

Zuppa / Suppe

Zuppa di pesce stile bouillabaisse

Fischsuppe „Bouillabaisse Art“

14,90 €

Pasta / Nudeln

Lasagna Classica

Klassische Lasagne | Kalbsfleischfüllung

9,90 €

Taglierini verdi „Casa“, | mantello di san daniele

Grüne Spinat Taglierini | Tomatensauce | Parmesan | Butter Salbei | San Daniele Mantel

12,90 €

Tortelloni ripieni di mozzarella di bufala | Marmelata al pomodoro | Pesto alla menta

Tortelloni gefüllt mit Büffelmozzarella | Tomatenmarmelade | Minzpesto

14,90 €

Cannelloni ripieni di Salmone | gratinati con besciamella al limone

Cannelloni gefüllt mit Lachs | Gratiniert mit Zitronenbechamel

15,90 €

Paccheri | gamberi | carciofi | olive taggiasche

Paccheri | Wildgarnelen | Artischocken | Taggiasche Oliven

15,90 €

Taglierini | Tartufo nero invernale

Taglierini | Schwarzer Wintertrüffel

18,90 €

Ab sofort bieten wir auch Glutenfreie Pasta an, fragen Sie einfach unser Servicepersonal

Risotti

Risotto al Nero di Seppia | Frutti di mare

Schwarzes Risotto mit Sepiatinte | Meeresfrüchten

15,90 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal

Pesce / Fisch

Filetto di merluzzo „Skrei“ cotto in umido | verdure di stagione | Sciuma al Martini
Pochiertes Zanderfilet „Skrei“ in Gemüse Sud | Martinischaum
24,90€

Rombo al cartoccio alla livornese
Steinbutt Livornesischer Art gegart im Pergamentpapier
25,90 €

Trilogia di Pesce
Trilogie vom Edelfisch
24,90 €

Carne/ Fleisch

Filetto di Vitello in crosta di pistacchio | Caponata | Strudel di patate
Kalbsfilet in Pistazienkruste | Auberginenkompott | Kartoffelstrudel
26,90 €

Costata di manzo „Sous Vide“ | cavoletti di bruxelles | Pure di patata dolce
Rumpsteak „Sous Vide“ | Rosenkohl | Süsskartoffelpüree
25,90 €

Filetto di manzo irlandese | Funghi porcini | Pure di patate
Irishes Rinderfilet | Steinpilze | Kartoffelpüree
30,00 €

Dessert

Tortino alla frutta di bosco | sorbetto alle Rose e fragola

Waldfruchtschnitte | Rosen-Erdbeersorbet

8,90 €

Soufflé al cioccolato fondente | specchio di vaniglia

Warmes Schokoladen Soufflé | Vanillespiegel

8,90 €

Tiramisu

8,90 €

Tarte di Mele | Gelato di Vaniglia croccante

Apfeltarte | Vanille - krokanteis

8,90 €

Crème Brûlée al cioccolato bianco e rosmarino | frutti di bosco marinate

Crème Brûlée aus Weißer Schokolade und Rosmarin | Marinierte Beeren

8,90 €

Dolce Misto

Gemischte Dessertvariation

10,90 €

Variazione di formaggio

Käsevariation

10,90 €

Sobetti

Sorbet

Limone | Frutta di bosco | Mango |

Zitrone | Waldfrüchte | Mango

Pallina | je Kugel 2,20 €

