

ANTIPASTI Vorspeisen

GAZPACHO ANDALUSIANO CON GUACAMOLE DI AVOCADO 23.00
E GAMBERONI BLACK TIGER  18.00

Gazpacho Andaluz mit Avocado Guacamole und Riesencrevetten

BATTUTA DI TONNO ROSSO CON MAIONESE AL WASABI
E INSALATINA DI FINOCCHIO E SPINACINO 24.00

Rote Thunfischtartar mit Fenchel-Spinatsalat und Wasabi-Mayonnaise

TARTARE DI MANZO E OVETTO DI QUAGLIA CON GALLINACCI
E BURRATA DI BUFALA CAMPANA 27.00

Rindfleischtartar und Wachtelspiegelei mit Pfifferlingen und Burrata

INSALATA TIEPIDA DI POLIPO CON LENTICCHIE BELUGA,
POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCA E PESTO AL BASILICO 24.00

*Lauwarmer Oktopus-Linsensalat mit Taggiasca-Oliven, Tomaten
und Basilikumpesto*

TERRINA DI FEGATO D'ANATRA (F)
CON BRIOCHE E CHUTNEY DI CILIEGE 32.00

*Entenleber Terrine (F) mit Brioche
und Kirschen-Chutney*

Vino dolce: MUFFATO DELLA SALA 5cl 8.50

 VARIAZIONE DI POMODORI CON PESTO DI RUCOLA
E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 19.00

Tomatenvariation mit Rucola Pesto und Büffel Mozzarella

PASTE E RISOTTI 🍝 Paste e Risotti

RAVIOLI FATTI IN CASA ALLO STUFATO DI VITELLO (CH) CON POMODORINI, BURRO E SALVIA	22.00	34.00
<i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, Cherry Tomaten, Butter und Salbei</i>		
RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA RICOTTA E LIMONE DI AMALFI CON EDAMAME E CAPESANTE	24.00	36.00
<i>Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Zitrone aus Amalfi gefüllt mit Jakobsmuscheln und Edamame</i>		
CALAMARATA DEL PESCATORE (GAMBERONI, POLIPO, VONGOLE E POMODORINI)	27.00	
<i>Calamarata del Pescatore (Garnelen , Venusmuscheln , Tintenfisch , Tomaten)</i>		
✓ RISOTTO ACQUERELLO CARNAROLI (12 MESI) CON FINOCCHIO, PEPERONI E GAMBERONI	24.00	36.00
<i>Acquerello-Risotto mit Fenchel, Peperoni und Riesenkrevetten</i>	✓ 20.00	29.00
OLIO D'OLIVA DA PORTARE A CASA?	22.00	
<i>Olivenöl zum mit nach Hause nehmen?</i>		

CARNE E PESCE Fleisch & Fischgerichte

BRANZINO SELVATICO CON POMODORINI DATTERINI, BASILICO
E PATATE SCHIACCIATE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 48.00
*Wildes Wolfsbarschfilet mit Datterini-Tomaten, Basilikum
und Kartoffelpüree mit extra Vergin Olivenöl*

FILETTO DI OMBRINA CON ZUCCHINE E PEPERONI GIALLI CONFIT 46.00
Umberfischfilet mit Zucchini und Paprika



GAMBERONI "PIRI PIRI" 43.00
GAMBERONI CON AGLIO, PEPERONCINI, POMODORINI E RISO VENERE
*Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili,
Cherry-Tomaten und schwarzer Reis*

COSTOLETTA DI VITELLO "280 GR." (CH) 57.00
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO, BROCCOLI E GALLINACCI
Kalbskotelett (280 Gr.) mit Safranrisotto Broccoli und Pfifferlingen

RIB-EYE DI MANZO CON PATATINE NOVELLE, RATATOUILLE Min 2 Persone
E OLIO ALLE ERBETTE (TIMO, ROSMARINO, AGLIO) p.p 48.00
*Rib-Eye vom Rind mit Ratatouille , neue Kartoffeln
und extra Vergin Olivenöl mit mediterranen Kräutern*

DOLCI E FORMAGGI 🍌 Desserts und Käse

FORESTA NERA RIVISITATA CON SORBETTO AL LAMPONE <i>Schwarzwälder Torte (Lachiesa) mit Himbeersorbet</i>	16.00
CARPACCIO DI ANANAS MARINATO ALLA VERBENA CON MILLEFOGLIE DI MERINGA E SORBETTO ALL'ANANAS <i>Ananas-Carpaccio mit Zitronenverveine mariniert, Meringue und Ananas-Sorbet</i>	16.00
TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E SORBETTO ALLA FRAGOLA (ATTESA 20 MIN) <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Erdbeersorbet</i>	16.00
CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA CON SORBETTO ALL'ALBICOCCA <i>Crème Brûlée mit Aprikosensorbet</i>	16.00
BELLINI" (SORBETTO ALLA PESCA CON PROSECCO DI VALDOBBIADENE) <i>"Bellini" (Pfirsichsorbet mit Prosecco)</i>	14.50
SCelta DI FORMAGGI DEL GIORNO <i>Käseauswahl des Tages</i>	17.00
DESSERT DEL GIORNO <i>Tagesdessert</i>	16.00