

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Polpo arrostito, schiacciata di piselli, scaglie di parmigiano , gelo raperosse € 19,50
Gebratener Oktopus, Erbsenstampf, gehobelter Parmesan, Rote-Beetegelée (a1d,n, k)

Battuta di filetto, asparagi bianchi, salsa Cipriani, patate croccanti € 19,50
Geklopftes rohes Rinderfilet, weißer Spargel, frittierte Kartoffelwürfel, Salsa Cipriani (a1,c,g,)

Burrata, pomodorini al forno, pinoli tostati, vinegretta e basilico € 19,50
Burrata, kleine Tomaten aus dem Ofen, Pinienkerne, Basilikum, Vinaigrette (a1,c,g,)

Prosciutto di Parma, soufflè di carciofi, caprino sbriciolato € 19,50
Parmaschinken, Artischockensoufflé, e gebröselter Ziegenkäse (i)

Antipasto misto € 19,50
Gemischte Vorspeisen (a,d,c)

MINESTRE-SUPPEN

Minestra di asparagi con aglio orsino e croutons di brioche € 13,50
Spargelsuppe mit Bärlauch & Briohecroutons (h1,g,)

PASTA

Ravioli di ricotta e limone con olio alle erbette selvatiche € 19,50
Hausgemachte Ricotta-Zitronen Ravioli mit Olivenoel & Wildkräutern (a1,g,i,)

Pici toscani con ragù di vitello in bianco € 19,50
Toskanische Pici mit weißer Kalbsbolognese (a1,c,i,b)

Risotto alla parmigiana, asparagi verdi, erba cipollina € 19,50
Parmesanrisotto mit Grünem Spargel & Schnittlauch (g)

Spaghetti aglio e olio, gamberi rossi e calamari € 19,50
Spaghetti mit Knoblauch, Oel, Roten Gambas & kleinen Calamari (a1,d,g)

Maccheroni con n'duja, cipolla stufata e olive € 19,50
Kurze Pasta mit Scharfer Salsiccia aus Kalabrien, geschmolzener Tropeazwiebel, Oliven (a1)

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Scaloppine al limone con burro di acciughe, asparagi bianchi e purea € 31,50
Kalbsscaloppine mit Zitrone & Sardellenbutter, weißer Spargel, Kartoffelpürée (a1,c,j,h)

Coniglio alla cacciatora con polenta taragna ai funghi porcini € 25,50
Geschmortes Kaninchen (mit Tomate & Oliven), dazu weiche Steinpilz-Polenta (Slow Food)

Tagliata di Entrecote con verdura di stagione e patate croccanti € 35,50
Aufgeschnittenes Entrecote, knusprige Kartoffelwürfel, Saison-Gemüse

Bistecca alla fiorentina 100gr. € 9,50

PESCI – FISCHGERICHTE

Pesce alla griglia ab € 30,50
Ganzer Fisch vom Grill (nach Marktangebot) (d)

Pesce al sale marino ab € 30,50
Ganzer Fisch in Meersalzkruste (nach Marktangebot)(d)

Pesce al forno con patate croccanti ab € 30,50
Fisch aus dem Ofen mit knusprigen Kartoffelscheiben (d)

FORMAGGI MISTI € 13,50
Gemischter Käse und Senfrüchte (g,j)

DESSERT

Torta morbida Barozzi, gelato cioccolato, panna montata € 10,50
Saftige Espresso-Schokotarte, Schokoladeneis, Schlagrahm (a1,g,c,)

Creme Caramel e sbrisolona € 10,50
Creme Caramel mit hausgemachtem Mandelkeks (g,c,h1)

Fragole bruciate con semifreddo di pistacchio € 10,50
Gebrannte Erdbeeren mit Pistazien-Parfait (g)

Menu Degustazione: € 69,00
Burrata mit Ofentomaten
Spaghetti mit Roten Gambas & kleine Calamari
Scaloppine mit weißem Spargel / oder Fisch nach Wahl
Gebrannte Erdbeeren mit Pistazienparfait