

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Crudo di salmone selvatico, barbafrate, gelo limone, capperi fritti € 19,50
Rohe Wildlachsscheiben, Mönchsbart, Zitronengelée, frittierte Kapern (a1d,n, k)

Fegatelli saltati alla salvia, polenta grigliata, giardiniera agrodolce € 19,50
Gebratene Entenleber mit Salbei, gegrillte Polenta, fermentiertes Gemüse Süss-Sauer (c,g,)

Parmigiana di melanzana, basilico e mozzarella di bufala € 19,50
Auberginen-Parmigiana, Basilikum, Büffelmozzarella (c,g,)

Spalla cotta di San Secondo con gnocco fritto, salsa verde e salsa rossa € 19,50
Spalla Cotta, frittierte Focaccia mit Roter & Grüner Sauce(a1,i) (Spezialität aus Parma)

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

MINESTRE-SUPPEN

Ribollita toscana € 13,50
Toskanischer Gemüseminestrone (h1,g,)

PASTA

Ravioli di ricotta e erbe selvatiche con pesto di pinoli, limone e pecorino € 19,50
Hausgemachte Ricotta-Wildkräuterravioli mit Pesto aus Zitrone, Pinienkerne Pecorino (a1,g,i,)

Garganelli con ragu asparagi e crudo di Parma € 19,50
Kurze geriffelte Pasta mit Spargelragout & Parmaschinken (a1,c,i,b)

Risotto al burro, parmigiano-reggiano e basilico € 19,50
Risotto mit Butter, Basilikum, Parmigiano-Reggiano (g)

Spaghetti con tonno fresco, bagna cauda cruda e prezzemolo € 19,50
Spaghetti mit frischem Thunfisch, Sardellenöl & Petersilie ((a1,d,g)

Penne alla crudaiola e guanciale croccante € 19,50
Penne mit frischen Tomaten, Basilikum, geräucherter Mozzarella, knusprigem Backenspeck

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Filetto di vitello rosa, salsa di spugnole, asparagi bianchi, risotto ortiche € 35,50
Rosa gebratenes Kalbsfilet, frische Morcheln, weißer Spargel, Brennessel-Risotto (a1,c,j,h)

Cotoletta di agnello alla palermitana con parmigiana di melanzana € 29,50
Sizilianische Lammkoteletten gegrillt mit Auberginen-Parmigiana

Tagliata di Entrecote con verdura di stagione e patate croccanti € 35,50
Aufgeschnittene 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

Gemischter Käse & Senfrüchte (g,j) € 13,50

DESSERT

Crostata alla crema di mascarpone con fragole € 10,50
Dünne Mascarponearte mit frischen Erdbeeren (a1,g,c,)

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

Semifreddo di pistacchio e composta di rabarbaro al miele € 10,50
Pistazien-Parfait mit Honig-Rharberkompott (g)

Menu Degustazione:

Wildlachs € 69,00
Garganelli mit Spargel und Parmaschinken
Sizilianische Lammkoteletten / oder Fisch nach Wahl
Crema Caramel