

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Calamaretti grigliati con cicoria e ceci , salsa citronette	€20,50
Gegrillte kleinen Calamari, Löwenzahn & Kichererbsen, mit Citronettesauce (d,b,a1)	
Insalata di pollo con cipolla caramellata e finferli al prezzemolo	€ 20,50
Salat von Schwarzfederhuhn, karamellisierten Zwiebeln & gebratenen Pfifferlingen (c,l)	
Souffle di melanzane con salsa di pomodori e olio verde al basilico	€ 18,50
Auberginensoufflée mit Tomatensauce & grünem Basilikumöl (g,a1,c)	
Soppressa veneta con fichi bruciati e stracciatella di bufala	€19,50
Venezianische Soppressa mit gebrannten Feigen & Büffelstracciatella (g,)	
Antipasto misto	€ 21,50
Gemischte Vorspeisen	

MINESTRE-SUPPEN

Minestrone di verdure alla milanese	€ 14,50
Mailänder Gemüseminestrone	

PASTA

Ravioli di zucca e mostarda al burro con briciole di amaretti	€ 20,50
Hausgemachte Kürbisravioli mit Senffrüchten, Butter & Amarettibröseln	
Paccheri al ragù napoletano	€ 19,50
Kurze, breite Röhrenpasta mit geschmortem Rindfleisch, Tomate, Basilikum, Pecorino (a1,g,c)	
Risotto veronese con verza e luganega	€19,50
Risotto mit Wirsing & frische Salsiccia aus Verona	
Tagliatelle con salmone selvatico, gin e pesto di limone	€ 20,50
Tagliatelle mit Wildlachs, Gin & Zitronenpesto (a1,d,c,)	
Spaghetti con cipolla dolce brasata, pecorino e mollica	€ 19,50
Spaghetti mit Confit von süßer Zwiebel., Pecorino Romano & geröstete Semmelbrösel (a1,c,g,)	

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Polenta morbida al parmigiano con porcini e funghi di bosco trifolati € 27,50
Weiche Parmesanpolenta mit gebratenen Steinpilzen & Waldpilze (g)

Spezzatino di filetto di vitello con finferli e purea con verza in bottaggio €31,50
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Kartoffelpürée, geschmortem Wirsing (1,g,)

Coniglio alla ligure, pinoli, vinorosso, insalata calda di fagiolini e patate €29,50
Ligurisches Kaninchen gebraten mit Pinienkernen, Oliven, Rotwein & warmem Salat von grünen Bohnen & knusprige Kartoffelwürfel (a1,g,)

Tagliata di Entrecote con patatine croccanti, rucola e parmigiano € 35,50
Aufgeschnittenes Entrecote vom Grill, Rucolasalat mit Parmesan & knusprige Kartoffel (g)

Bistecca alla fiorentina 100gr. € 9,50

PESCI – FISCHGERICHTE

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

Pesce al sale marino (2Personen) ab € 30,50
Ganzer Fisch in Meersalzkruste (nach Marktangebot)

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

FORMAGGI MISTI

Gemischter Käse & Senffrüchte (g) € 13,50

DESSERT

Torta Barozzi con gelato di vaniglia €11,50
Espresso-Bitterschokoladentarte mit Vanilleeis (a1,g,)

Crema Caramel con pesca al forno e amarettini € 11,50
Creme Caramel mit Ofenpfirsich & Amarettinibrösel (g,h)

Crema Inglese di limone e composta di frutti rossi €11,50
Englische Zitronencreme mit Rote Früchte-Kompott (a1,g,c)

Dessertwein: Passito aus Pantelleria 0,1 €10,50

Menu Degustazione: € 69,50

Gebrannte Feigen mit Büffelstracciatella und Soppressa
Tagliatelle mit Gin und Wildlachs
Kalbsfilet mit Pfifferlinge oder Fisch nach Wahl
Englische Zitronencreme mit Rote Früchte-Kompott