

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Polpette di baccalà, cipolla in saor con uvetta, pinoli, insalata di spinacini €20,50
Stockfischfrikadellen, Zwiebelconfit mit Rosinen, Pinienkerne und Babyspinatsalat (d,b,a1)

Midollo gratinato con tartara di vitellone, battuta di prezzemolo e capperi € 23,50
Gegrillter Markknochen mit Jungbullen tartar, Romana mit Petersilie und Kapern(c,l)

Soufflè di cacio e pepe con insalata calda di porcini e datterini arrostiti € 20,50
Pecorino-Pfeffersoufflè, geröstete kleine Tomaten und warmen Steinpilzsalat (g,a1,c)

Fichi bruciati e stracciatella di bufala con guanciale croccante, aceto di fichi €19,50
Gebrannte Feigen, Büffelstracciatella, knusprigen Backenspeck, Feigenessig, Spinatsalat (g,)

Antipasto misto € 21,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Ribollita di verdure con pane e olio € 14,50
Toskanische Gemüseribollita mit Oel und Brot

PASTA

Ravioli di zucca e mostarda con burro, salvia e nocciole tostate € 20,50
Hausgemachte Kürbisravioli mit Butter, Salbei, geröstete Haselnüsse und Parmesan (a1,,j,h)

Pennette piccanti con polpa di granchio, wodka e gamberoni € 23,50
Scharfe Pennette mit Taschenkrebis, Wodka und rote Gambas (a1,g,)

Risotto alla monzese €21,50
Risotto mit Safran, Steinpilze und frische Salsiccia(n,b,)

Tajarin al sugo di fegatini € 19,50
Tagliolini mit Hühnerleber und Kalb (a1,d,c,)

Spaghetti con cipolla dolce brasata, acciughe e mollica € 19,50
Spaghetti mit Confit von süße Zwiebel., Sardellen und geröstete Semmelbrösel) (a1,c,g,)

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Polenta morbida al parmigiano con porcini, funghi di bosco e spinacini crudi € 28,50
Weiche Parmesanpolenta, gebratene Steinpilze und Waldpilze mit Babypinatsalat (g)

Piccatine alla milanese con pomodorini al forno e risotto giallo €30,50
Kalbspiccata „MILANESE“ mit Tomatenconfit und Safranrisotto (1,g,)

Cinghiale al dolceforte toscano con cannellini alla salvia e limone €29,50
Toskanisches Wildschwein geschmort in Rotwein mit Dolceforte Gewürzen und Canellini-
bohnen mit Salbei und Zitrone

Tagliata di Entrecote con patatine croccanti, rucola e parmigiano € 35,50
Aufgeschnittene Entrecote vom Grill, Rucolasalat mit Parmesan und 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 knusprige Kartoffelscheiben

FORMAGGI MISTI

Gemischter Käse und Senfrüchte (g) € 13,50

DESSERT

Pera cotta con salsa di zabaione e sbrisolona €11,50
Pochierte Birne mit Zabaionesauce und knusprige Mandeltarte (a1,g,h)

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

Crostata di nocciole piemontese con gelato alla nocciola €11,50
Dünne Haselnusstorte mit Haselnusseis (a1,g,c)

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

Menu Degustazione: € 69,50

Steinpilzflan mit Pecorinocrema

Kürbisravioli

Geschmortes Wildschwein oder Fisch nach Wahl

Haselnusstorte mit Eiscreme