

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Tiepida di mare con gamberoni, calamari, pesce, olio, limone e olive €20,50
Meeressalat mit Gambas, Calamaretti, Fisch, Oel, Zitrone & Riviera-Oliven (d,b,a1)

Sottile di lingua con la salsa verde e sedano veronese cotto al sale € 20,50
Lauwarmer Rinderzungencarpaccio mit Grüner Sauce & Knollensellerie im Meersalz (c,l)

Flan di porcini, cacio e pepe con pomodorini arrostiti € 20,50
Steinpilze-Flan, Pecorino-Pfeffersauce, geröstete kleine Tomaten (g,a1,c)

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

Antipasto misto € 21,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Minestrone di verdure alla milanese € 14,50
Mailänder Gemüseminestrone

PASTA

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

Pasta alla Norma € 19,50
Sizilianische Pasta mit frittierten Auberginen, Tomatensauce, Basilikum, gereifte Ricotta (a1,g,)

Risotto alla polpa di granchio e gamberoni €23,50
Risotto mit Taschenkrebis & rote Gambas (n,b,)

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

Spaghetti con cipolla dolce brasata, acciughe e mollica € 19,50
Spaghetti mit Confit von süßer Zwiebel, Sardellen & 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 & Waldpilze mit Babypinatsalat (g)

Cotoletta alla milanese con romana grigliata e battuta di pomodori e basilico €35,50
Kalbskotelett MILANESE mit gegrillte Romanaherz & Tomatenhack mit Basilikum (1,g,)

Coniglio alla ligure, pinoli, vinorosso, insalata calda di fagiolini e patate €29,50
Kaninchen mit Pinienkernen, Oliven, Rotwein & warmem Salat von grüne Bohnen (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 & Senfrüchte (g) € 13,50

DESSERT

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

Crema Caramel con pesca al forno e amarettini € 11,50
Creme Caramel mit Ofenpfirsich und 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

Steinpilzflan mit Pecorinocreme
Spaghetti mit Sardellen, Zwiebelconfit, Semmelbrösel
Ligurischen Kaninchen oder Fisch nach Wahl
Englische Zitronencreme mit Rote Früchte-Kompott