

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Alici di Cantabria, panbrioche tostato, burro di agrumi, insalata di puntarelle €20,50
Anchovis aus Kantabrien, getoastete Brioche, Zitrusfrüchte-Butter, Puntarellesalat (d,b,a1)

Cotechino di Modena, schiacciata calda di lenticchie, mostarda di mandarino € 20,50
Cotechino aus Modena mit warmen Linsenstampf & Mandarinen-Senffrucht (c,l)

Soufflè di zucca mantovana con porcini saltati e fonduta di parmigiano € 20,50
Kürbiss-Soufflée mit gebratenen Steinpilzen & Parmesanfondue (g,a1,c)

Fichi bruciati e mozzarellina di bufala con salame piemontese, aceto di fichi €19,50
Gebrannte Feigen, Büffelmozzarellina, Salami aus Piemont, Feigenessig (g)

Antipasto misto € 21,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Zuppa di lenticchie toscana € 13,50
Toskanische Linsensuppe mit Salbei & altem Balsamico

PASTA

Ravioli ai porcini con brodo di parmigiano € 21,50
Hausgemachte Steinpilzravioli mit Parmesanbrühe

Passatelli con pescatrice, pomodorini al forno e capperi € 23,50
Hausgemachte gedrehte Pasta mit Seeteufel, Ofentomaten, Kapern (a1,g,)

Risotto verde di spinaci e spugnole €21,50
Grüner Risotto mit Babyspinat & Morcheln (n,b,)

Maccheroni con salsiccia, ricotta e pepe schiacciato € 19,50
Kurze Pasta mit gerösteter Salsiccia, frischer Büffelricotta & gemörstem Pfeffer(a1,d,c,)

Pici all' aglione con pecorino romano € 19,50
Pici mit mildem toskanischem Knoblauch, eingekocht in Tomaten, & Pecorino Romano (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 Babyspinatsalat (g)

Ossobuco alla milanese con risotto giallo e spinaci al parmigiano €30,50

Kalbshaxe geschmort mit Tomatenconfit & Safranrisotto (1,g,)

Cinghiale al dolceforte toscano con cannellini alla salvia e limone €29,50

Wildschwein in Rotweinsud mit Gewürzen & weißen Bohnen, Salbei & 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 & Senfrüchte (g) € 13,50

DESSERT

Pera cotta con salsa di zabaione e sbrisolona €11,50

Pochierte Birne mit Zabaionesauce & knusprige Mandeltarte (a1,g,h)

Crema Caramel con pesca al forno e amarettini € 11,50

Creme Caramel mit Ofenpfirsich & Amarettinibrösel (g,h)

Crostata di nocciole piemontese con gelato alla nocciola €11,50

Dünne Haselnusstarte mit Haselnusseis (a1,g,c)

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

Menu Degustazione: € 69,50

Kürbissouffle mit Parmesanfondue

Steinpilzravioli

Geschmortes Wildschwein oder Fisch nach Wahl

Haselnusstarte mit Eiscreme