

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Tagliata di tonno rosso, cannellini e cipolla bianca cotta al sale, oio e limone €21,50
Tagliata vom Roten Thunfisch mit warmen Cannellini, im Meersalz gegarte Zwiebel (d)

Battuta di filetto di manzo e puntarelle con salsa di parmigiano e acciughe € 21,50
Geklopftes rohes Rinderfilet mit Puntarellesalat & Cesaer's Vinaigrette (c,l)

Polenta morbida con porcini saltati e fonduta di stracchino € 20,50
Cremige Polenta mit gebratenen Steinpilzen & Stracchinofondue (g,a1,c)

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

Antipasto misto € 21,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Zuppa di lenticchie toscana con cotechino € 13,50
Toskanische Linsensuppe mit Cotechino (Wintersalami)

PASTA

Ravioli ai porcini con brodo di zucca e parmigiano € 21,50
Hausgemachte Steinpilzravioli mit Kürbis-Parmesanbrühe

Linguine al ragu di mare con pesce, calamari, cozze e vongole € 23,50
Linguine mit Meeresragout (Calamari, Fisch, Muscheln und Vongole) (a1,g,)

Risotto verde di spinaci e gocce di erborinato €19,50
Grüner Risotto mit Spinat & Blue-Cheese Tropfen (n,b,)

Garganelli con il tapulone € 19,50
Garganelli mit geröstetem Rinderhack mit Nelken, Lorbeer in kräftigen Rotwein-Sud (a1,d,c,)

Spaghetti al cacio e tre pepi pestati € 19,50
Spaghetti mit römischem Pecorino & drei gemörserten Pfeffersorten (a1,c,g,)

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Fegato alla veneziana con polenta e spinaci € 30,50

Venezianische Kalbsleber mit weicher Polenta & Spinat (g)

Brasato al Barolo con pure` di patate al parmigiano €29,50

Rinderbraten geschmort in Barolo mit Kartoffel-Parmesan Pürée (1,g,)

Saltimbocca di faraona con porcini e funghi di bosco, patate croccanti €30,50

Saltimbocca vom Perlhuhn mit Wald -& Steinpilzen, knusprigen Kartoffelwürfeln

Tagliata di Entrecote con patatine croccanti, rucola e parmigiano € 35,50

Aufgeschnittenes Entrecote, dazu Rucolasalat mit Parmesanstreifen & 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 Senffrüchte (g) € 13,50

DESSERT

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

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

Cassata siciliana e salsa di limone € 11,50

Hausgemachte Cassata Siciliana mit Zitronencreme (g,h)

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

Dünne Haselnusstorte mit Haselnuss-Eis (a1,g,c)

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

Menu Degustazione: € 69,50

Thunfishtagliata

Spaghetti Cacio e Pepe

Geschmortes Wildschwein oder Fisch nach Wahl

Haselnusstorte mit Eiscreme