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)

Polpette milanesi con peperoni arrostiti, punterelle e salsa tartara € 20,50
Mailänder Frikadellen mit gerösteter Paprika, Puntarellesalat & Tartarsauce (c, l)

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

Prosciutto di Parma, carcofini sottolio sardi, parmigiano 48 mesi €19,50
Parmaschinken, Artischocken in Oliveneol aus Sardinien. Parmesan 48 Monate gereift (g)

Antipasto misto € 20,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Carabaccia toscana con crostini di pecorino € 13,50
Toskanische Zwiebelsuppe mit Pecorinocroutons

PASTA

Ravioli di cinghiale con ristretto di vino rosso, burro al rosmarino € 21,50
Hausgemachte Wildschweinravioli mit reduzierter Rotweinsauce & Rosmarinbutter

Tagliatelle con funghi porcini e fonduta di parmigiano e crema di latte € 21,50
Tagliatelle mit Steinpilze,n Parmesanfondue & Milchcreme (a1,g,)

Cous-Cous di pesce alla trapanese €19,50
Sizilianischer Cous-Cous mit Fisch, Tomaten, Safran & Fischbrühe(d,b,)

Linguine al ragu di carne salada, fondo di vitello e limone candito € 19,50
Linguini mit gebeizter Rinderlende, kandierte Zitrone, Kalbsfond(a1,d,c,)

Chitarre al cacio e tre pepi pestati e guanciale croccante € 19,50
Gitarrenpasta mit römischem Pecorino, 3 Pfeffersorten, knusprigem Backenspeck (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,)

Uccellini scappati con funghi porcini saltati e patatine croccanti €30,50
Kalbsrouladen mit Salbei, Pancetta, gebratene Wald-& Steinpilze, Kartoffelwürfel (g)

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

Crostata di fichi con crema di zabaione €11,50
Feigentarte mit Zabaionecreme (a1,g,h)

Cassata siciliana e salsa di limone € 11,50
Hausgemachte Cassata Siciliana mit Zitronencreme (g,h)

Semifreddo di mandorle caramellate sicilane con pera cotta €11,50
Parfait von sizilianische nkaramellisierten Mandeln mit Ofenbirne (a1,g,c)

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

Menu Degustazione: € 69,50
Thunfischtagliata
Spaghetti Cacio e Pepe
Brasato al Barolo oder Fisch nacvh Wahl
Sizilianischer Mandelparfait mit Ofenbirne