ANTIPASTI – VORSPEISEN

Polpo arrostito con salsa di pomodoro, aceto, prezzemolo e polenta bianca €20,50
Gebratener Oktopus mit Tomatensauce, Essig, Petersilie & weisse Polentascheibe vom Grill (d)

Piccolo bollito misto con salsa rossa e verde, puntarelle all' oilo e limone € 20,50
Kleiner Bollito Misto mit 2 Saucen, gedämpfte Puntarelle mit Oel & Zitrone (c,l)

Souffle`di carciofi, crema di peperone arrostito, caprino sbriciolato e menta € 19,50
Artischockensoufflée, geröstete Paprikacreme, gebröselter Ziegenkäse mit Minze (g,a1,c)

Prosciutto di Parma, stracchino con panbrioche tostato, alici di Cantabria €19,50
Parmaschinken, Stracchinokäse & getoastete Brioche mit Anchovis aus Kantabrien(g)

Antipasto misto € 20,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Zuppa di zucca mantovana con porcini saltati € 14,50
Kürbissuppe mit gebratenen Steinpilzen

PASTA

Ravioli di brasato con brodo ristretto di porcini € 21,50
Hausgemachte Schmorbratenravioli mit reduzierte Steinpilzbrühe

Tubetti ripieni di scamorza affumicata, zucchini, salsa di pomodoro e basilico € 19,50
Mini Cannelloni gefüllt mit leicht geräucherte Scamorza, kleine Zucchini und Tomatensauce mit Basilikum (a1,g,)

Risotto alla marinara €21,50
Risotto „Marinara" mit Safran, verschiedene Fische und Meeresfrüchte(d,b,)

Tagliolini o risotto con tartufo bianco di Alba € 39,50
Tagliolini oder Risotto mit 3 Gr. weißem Trüffel aus Alba(a1,d,c,)

Tagliatelle con ragù bianco di vitello € 19,50
Tagliatelle mit weiße Kalbsbolognese (a1,c,g,)

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Fegato di vitello alla salvia con uva bianca e porcini saltati **€ 31,50**
Kalbsleber gebraten in Butter, Salbei & Weintrauben mit gebratenen Steinpilzen (g)

Agnello cacio, ovo e limone con fagiolini saltati e patatine croccanti **€29,50**
Lammgeschnetzeltes mit Pecorino, Ei, Zitrone, grüne Bohnen, knusprige Kartoffelwürfel (1,g,)

Purea di patate con uovo pochè e tartufo bianco **€39,50**
Cremiges Parmesan-Kartoffelpürée mit pochiertem Ei und 3 Gr. weißem Trüffel. (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 und Senffrüchte (g) **€ 13,50**

DESSERT

Soufflè di ricotta e limone con composta di mandarini **€11,50**
Ricotta-Zitronesoufflée warm mit Mandarinenkopott (a1,g,h)

Tiramisu classico **€ 11,50**
Tiramisu (g,h)

Semifreddo siciliano di mandorle caramellate con pera cotta **€11,50**
Parfait von sizilianischen karamellisierten Mandeln mit Ofenbirne (a1,g,c)

Menu Degustazione: **€ 89,50**
Gebratener Oktopus
Tagliolini oder Risotto mit weißem Trüffel
Aufgeschnitten Entrecote oder Fisch nach Wahl
Sizilianischer Mandelparfait mit Ofenbirne