ANTIPASTI – VORSPEISEN

Gamberoni bolliti, salsa cocktail rosa, puntarelle alla romana **€21,50**
Rote Gambas gekocht, Rosa Cocktailsauce, Puntarellesalat alla Romana (d)

Fegato d'anatra e cotogne saltate con cipolla caramellata **€ 21,50**
Gebratene frische Entenleber mit Quitten & karamellisierte Blonde Zwiebeln (c,l)

Parmigiana di melanzane invernale con mozzarella, crema di pomodori **€ 19,50**
Winterliche Auberginen-Parmigiana & Creme von getrockneten Tomaten mit Basilikum (g,a1,c)

Mortadella di Bologna, soufflè di scamorza, carciofi sott'olio **€19,50**
Mortadella aus Bologna, Scamorzakäse-Soufflèée Artischocken in Olivenoel(g)

Antipasto misto **€ 20,50**
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Zuppa toscana di cannellini e cavolo nero **€ 13,50**
Toskanischer Minestrone mit Cannellinibohnen, Olivenoel & Palmkohl

PASTA

Ravioli di zucca e mostarda con ragu di cinghiale **€ 20,50**
Hausgemachte Kürbis-Senffrüchteravioli mit Wildschweinbolognese

Spaghetti con tonno alla puttanesca **€ 20,50**
Spaghetti mit Thunfisch, Oliven, Kapern, kleine nTomaten aus dem Ofen, etwas Chili (a1,g,)

Risotto alla milanese con midollo all'antica **€21,50**
Risotto alla Milanese mit Safran & Knochenmark (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,)

Maltagliati con uva nera, guanciale croccante, salvia e parmigiano **€ 19,50**
Maltagliati mit knusprigem Backenspeck, dunklen Trauben, Salbei & Parmesan (a1,c,g,)

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Cotoletta alla milanese, battuta di pomdori e basilico, puntarelle ripassate € 29,50
Ibericokotelett „Milanese“, gehackte Tomaten mit Basilikum, scharfes Puntarellegemüse (g)

Galletto croccante con porcini arrostiti e veronese grigliato €29,50
KnusprigensStubenküken mit gebratenen Steinpilzen, geröstete Sellerieschеiben (1a,g,)

Uova al tegamino con purea di patate arrosto e Tartufo bianco d'Alba €39,50
Spiegeleier mit cremigem Bratkartoffelpürée & 3 gr. weißem Trüffel. (a1, g)

Tagliata di Entrecote con patatine croccanti, puntarelle ripassate € 35,50
Aufgeschnittene Entrecote, Puntarelle mit Chili & Knoblauch, knusprige Kartoffelwürfel (g)

Bistecca alla fiorentina 100gr. € 9,50

PESCI – FISCHGERICHTE

Pesce alla griglia / al sale / al forno con capperi, olive e pomodrini ab € 32,50
Ganzer Fisch vom Grill/im Salz gegart/aus dem Ofen mit Kapern, Oliven und kleine Tomaten & knusprigen Kartoffelscheiben (nach Marktangebot)

Baccala' alla vicentina con polenta bianca € 32,50
Venezianischer Stockfisch mit weisser Polenta vom Grill

Sogliola al limone € 42,50
Seezunge mit Zitronen-Sauce

FORMAGGI MISTI

Gemischter Käse & Senffrüchte (g) **€ 13,50**

DESSERT

Rosa di mele e cannella con salsa di zabaione €11,50
Apfel-Zimt Tartelette mit Zabaionecreme (a1,g,h)

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

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

Dessertwein: Passito aus Pantelleria **0,1 €10,50**
Moscato d'Asti Cantina Braida **0,33 €23,50**

Menu Degustazione: € 69,50
Gambas mit Cocktailsauce
Pasta nach Wahl (mit weißen Trüffel + € 20,00)
Knusprigen Stubenküken oder Fisch nach Wahl
Sizilianischer Mandelparfait mit Ofenbirne