

Empfehlungen / Recommendations

Antipasti

Tartara di tonno mediterraneo con avocado e misticanza 18,90 €
Tatar vom mediterranen Thunfisch auf Avocado und einem kleinen Salat
Mediterranean tuna tartare with avocado and mixed salad

Carpaccio di carciofi freschi con rucola e parmigiano 16,90 €
Artischocken-Carpaccio auf Rucolasalat und Parmesankäse
Artichoke carpaccio with rocket and parmesan

Culatello di Zibello e melone cantalupo 16,90 €
36 Monate gereifter Culatello-Schinken auf Cantalupo-Melone
Culatello ham (special Parma ham) with fresh Cantalupo melon

Pasta

Tagliatelle con asparagi bianchi e verdi e scaglie di grana 17,90 €
Tagliatelle mit weißem Spargel und Parmesanhobel
Tagliatelle noodles with white asparagus and parmesan cheese

Fusilloni con ragù di pescatrice e pistacchio di bronte 18,90 €
Fussiloni-Nudeln mit Seeteufel-Ragout und Bronte-Pistazien
Fussiloni noodles with monkfish ragout and pistachio

Risotto di Carnaroli con crema di piselli e salsiccia toscana 17,90 €
Risotto vom feinen Carnaroli Reis mit Erbsencreme und toskan. Salsiccia
Risotto with pea creme and Tuscan sausage

Pesce e carne

Orata aperta alla griglia su asparagi verdi e datterino spadellati 26,50 €
Ausgelöste Dorade mit grünem Spargel und geschwenkten Kirschtomaten
Baked gilt head with green asparagus and cherry tomatoes

Merluzzo in guazzetto primaverile (pomodorini, zucchine, capperi) 27,90 €
Winter-Kabeljau Ligurische Art mit Kartoffeln, Kapern, Oliven und Tomaten
Cod fish in stew with cherry tomatoes, zucchini, capers, olives and basil

Petto di faraona all cacciatora su patate novelle al forno 26,50 €
Gebackene Perlhuhnbrust in Weißweinsauce und Ofenkartoffeln
Baked guinea fowl breast with rosmarin potatoes

Filetto di vitello su caponata di verdure alla siciliana 27,50 €
Kalbsfilet auf sizilianischem Frühlingsgemüse
Calf filet with Sicilian Caponata

Buon appetito!