

Unsere Empfehlungen

Antipasti

Melone Cantalupo con culatello di bocchi Luciedo e rucola
24 Monate gereifter Culatello-Schinken auf Cantalupo-Melone mit Rucola 17,90 €

Carpaccio di pesce spada con pepe rosa, aneto e misticanza
Carpaccio vom Mittelmeer-Schwertfisch mit rotem Pfeffer und Salat 16,90 €

Calamaretti spadellati su pomodori San Marzano e basilico
Calamaretti in der Pfanne geschwenkt mit S. Marzano Tomaten u. Basilikum 15,90 €

Burratina di Andria su panzanella Toscana
Extrafrische Burratina auf toskanischem Brotsalat 15,90 €

Pasta

Orecchiette con Romanesco e scampi
Orechiette-Nudeln auf Romanesco-Salat und gegrillten Scampi 18,90 €

Spaghetti alla Chitarra con guanciale e radicchio trevigiano
Hausgemachte Spaghetti mit umbrischem Speck und Radicchio 15,90 €

Delizie di burrata con calamaretti, datterino e capperi di Pantelleria
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Burrata, dazu Calamaretti und Kapern 17,90 €

Risotto Carnaroli con finferli e tartufo estivo
Risotto vom feinen Carnaroli-Reis mit Pfifferlingen und Sommertrüffel 20,90 €

Pesce e carne

Luccioperca alla griglia su purea di sedano
Gegrillter Zander auf hausgemachtem Selleriepüree 24,50 €

Polipo spadellato su finferli e datterino
Oktopus in der Pfanne geschwenkt auf Pfifferlingen und Datteltomaten 24,50 €

Filetto di agnello con panatura agli agrumi su insalata di datterino
Lammfilet in der Kräuterkruste mit einem Tomatensalat 27,50 €

Nodino di vitello "La Granda*" su caponata siciliana
Kalbskotelett „La Granda“ auf sizilianischem Pfannengemüse 28,50 €

* Fassona-Rinder sind eine autochthone, zertifizierte Rasse aus dem Piemont.
Sie werden ökologisch aufgezogen und von der Slowfood-Bewegung bei der Aufzucht unterstützt