

## Dolci

## Dessert

*Tiramisù al Limone*

Zitronen Tiramisù

*Panna Cotta*

*Cassata Eis*

Milcheis mit Früchten

*Tartufo Eis*

Vanilleeis mit Kakao ummantelt

*Creme Brulée*

*Croccante all'Amarena*

Amarena Kirsch Krokant

*Formaggio Misto*

Käse Variation

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

12,50

## Vorspeisen

*Mozzarella di Bufala*

Caprese von Büffel-Mozzarella mit Datteltomaten und Pesto 14,50

*Tartar di Tonno*

Thunfisch - Tartar am Tisch zubereitet 18,50

*Carpaccio di Manzo*

Carpaccio vom Black Angus, Rucola, Sellerie, Champignons, Kapern und Parmesan 16,50

*Antipasto Gallo Nero*

Vorspeisen Variation von Carpaccio, Mozzarella, Tonnato, Parmaschinken und Gemüse vom Grill 18,50

*Polpo con Pure di Patate*

Gebratener Oktopus an Kartoffelpüree 19,50

*Capesante al Sambuco*

Jakobsmuscheln an Tomaten-Holunder Sauce 19,50

*Punta di Manzo e Gallinacci*

Rinderstreifen (vom Fassona Rind aus Piemont) mit Speck, Pfifferlingen und Parmesan 22,50

*Fegato di Coniglio*

Gebratene Kaninchenleber nach venezianischer Art Zwiebeln und Portwein 16,50

*Insalata di Pollo Sot-l'y-laisse*

Gebratener Sot-l'y-laisse auf Wildkräutersalat und Parmesan (kleine filetartige Geflügelstücke) 18,50

## Zuppe

## Suppe

*Creme di Gallinacci e Tarufo*

Pfifferling-Cremesuppe mit Sommertrüffeln 8,50

## Buon Appetito

## Pasta

### Nudeln

#### **Tagliolini alla Parmigiana**

Frische Tagliolini geschwenkt im Parmesanlaib mit Champignons

14,50

#### **frischen Trüffel**

7,00

#### **Spaghetti Gallo Nero**

Frische Spaghetti mit Rinderfiletstreifen, Pilzen Tomaten, Pinienkernen und Trüffelcreme

16,50

#### **Tagliolini Gallinacci e Pancetta**

Frische Tagliolini mit Speck und Pfifferlingen

16,50

#### **Spaghetti che Sardi**

Frische Spaghetti mit Sardellen, Pinienkernen, Rosinen, Knoblauch und Wildfenchel Pesto

14,50

#### **Spaghetti Pesce Spada e Melanzane**

Frische Spaghetti mit Schwertfisch und Aubergine

16,50

#### **Calamarata Alla Ninolaia**

Dicke Ringpasta in Tomatensauce und Burrata

16,50

#### **Ravioli di Pomodoro al Pesto**

Ravioli mit getrockneten Tomaten und Ricotta in Pesto Sauce

14,50

#### **Mafaldine ai Carciofi e Olive**

Kurze Nudeln mit Artischocken, Oliven, Knoblauch und Tomaten

16,50

## Pesce

### Fisch

#### **Pesce Spada alla Siciliana**

Schwertfischsteak mit Oliven, Knoblauch, Datteltomaten und Basilikum dazu Gemüse und Kartoffeln

29,50

#### **Filetto di Salmone alla Sakamura**

Fjord Lachsfilet mit Apfels in karamellisierter Teriyaki-Sauce dazu Gemüse und Kartoffel

26,50

## Carne

### Fleisch

#### **Carre di Porco Dry Aged**

Dry Aged Karee vom Schwein dazu Kartoffeln und Gemüse

26,50

#### **Filetto di Manzo alla Griglia**

Ojo de Agua Rinderfilet vom Lavasteingrill dazu Kartoffeln und Gemüse

36,50

#### **Bistecca di Manzo Alla Griglia**

Ojo de Agua Rumpsteak mit vom Lavasteingrill dazu Kartoffeln und Gemüse

26,50

#### **Paliarde di Vitello ai Gallinacci**

Kalbsschnitzel vom Grill mit Speck, Pfifferlingen und Jos Sauce dazu Kartoffeln und Gemüse

28,50

Bei Fleisch und Fisch Gerichten variieren die Beilagen nach Tag und Saison.