



Menü

Stellen Sie Ihr Lieblingsmenü selbst zusammen 4 oder 5 Gänge zum Festpreis.

4-Gänge-Menü

Amus bouche

1. Gang: Vorspeise (Antipasti, Suppe)
2. Gang: Zwischengang (Antipasti, Suppe oder Pasta)
Sorbet
3. Gang: Hauptgang (Fisch, Fleisch, Vegetarisch, Pasta)
Pre dessert
4. Gang: Dessert del giorno
79,00

Wein Degustation 39,00
inkl. vier Gläser (0,15 l)
P.p

5-Gänge-Menü

Amus bouche

1. Gang: Vorspeise (Antipasti, Suppe)
2. Gang: Zwischengang (Antipasti, Suppe oder Pasta)
3. Gang: Fischgang (Fisch, Pasta, Vegetarisch)
Sorbet
4. Gang: Fleischgang (Fleisch Pasta, Vegetarisch)
Pre dessert
5. Gang: Dessert del giorno
99,00

Wein Degustation 45,00
inkl. fünf Gläser (0,15 l)
P.p

Lassen Sie sich von uns überraschen

4-Gänge-Menü für 2 Personen

140,00

inklusive Wein Degustation vier Gläser (0,15 l) unserer Weinempfehlung.
200,00



Antipasti

Capesante scottate su vellutata di piselli

Gebratene Jakobsmuscheln / Erbsencreme / Blumenkohl
Seared Scallops / Cream of Peas / Cauliflower
22,50

Burger di polipo, mozzarella di bufala, cipolla di tropea, pomodori semisecco maionese di basilco e aglio

Basilikum Burger / Oktopus gegrillt / Büffel Mozzarella / karamellisierte Tropea Zwiebel /
gedörrte Tomate / Basilikum- Knoblauch- Mayonnaise
Grilled octopus / polenta parmesan foam / dried tomato
22,50

Crudités di mare

Rohheit aus dem Meer
Scampi / Lachs / Auster / Gamberoni / Thunfisch / Muschel
Rawness from the sea / Scampi / Salmon / Oyster / Gamberoni / Tuna / Muschel
35,00 Menü +12€

Insalata con fegatini di anatra, finferli balsamico invecchiato

Bunter Salat / Entenleber / Pfifferlinge / alter Balsamico
Colorful salad / duck liver / chanterelles / old balsamic vinegar
22,50

Fantasia di Terra

Bruschetta classica / vitello tonnato / carpaccio di manzo / bufala / affettato / formaggio / parmigiana di melanzane

Bruschetta / Vitello Tonnato / Carpaccio / Büffelmozzarella /
Aufschnitt / Käse / Auberginen Parmigiana
Bruschetta / Vitello Tonnato / Carpaccio / Buffalo Mozzarella / Cold Cuts /
Cheese / eggplant parmigiana
28,50 Menü +5€

Antipasti di verdure

Italianische Gemüse / Büffelmozzarella / Bruschetta
Italian vegetables / buffalo mozzarella / bruschetta
18,50

Mozzarella di bufala di Barlotti con crema zucchini

Büffelmozzarella di Barlotti / Sonnengetrocknete Piccadilly Tomaten / Zucchini- Creme
Buffalo Mozzarella / Sicilian Date Tomato / Basil
18,50

Insalata mista

gemischter Salat
Mixed salad
10,50



Primi

Spaghetti al Basilco e crema di burrata, finferli e gamberone rosso di mazara

Basilikum Spaghetti / Pfifferlinge / Mazara di vallo Garnele / Burrata
Basil spaghetti / chanterelles / mazara di vallo shrimp / burrata
28,50 Menü +8€

Paccheri all'astice

Paccheri Pasta / halber Hummer / Datteltomaten
Paccheri pasta / half lobster / date tomatoes
32,50 Menü +12€

Ziti alla Genovese di pesce spada

Ziti Pasta / Schwertfisch / Zwiebeln / Karotte / Selerie
Zitte pasta / swordfish / onion / carrot / celery
21,50

Tortelloni al Salmone

Hausgemachte Tortelloni / Tomaten / Sahne / Bio Lachs / Petersilie
Homemade tortelloni / tomato / cream / organic salmon / parsley
19,50

Risotto acquarello con salsiccia e peperoni grigliati

Acquarello Risotto / italienische Bratwurst / gegrillte Paprika / Knoblauch / Kirschtomaten
Acquarello risotto / Italian bratwurst / grilled peppers / garlic / cherry tomatoes
18,50

Spaghetti Carbonara al pistachio di bronte

Ei / Parmesan / Pecorino / Guanciale di maiale / Pistazien di Bronte D.O.P.
Egg / Parmesan / Pecorino / Guanciale di maiale / Pistachio di bronte
18,50

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi / Tomatenragout / Kirschtomaten / Scamorza Käse
Gnocchi / tomato ragout / cherry tomatoes / scamorza cheese
18,50

Ravioli con finferli

Hausgemachte Ravioli / Pfifferlinge / Tomaten / Basilikum / Butter / Parmesan
Ravioli / chanterelles / tomato / basil / butter / parmesan
20,50

Tagliatelle al tartufo nella forma di parmigiano

Tagliatelle / schwarzer Trüffel / Butter / aus dem Parmesanleib
Tagliatelle / black truffle / butter / from the parmesan body
26,50 Menü +5€



Secondi

Filetto di manzo e gamberoni con crema di cognac verdure e crema di patate

Rinderfilet / Garnele / Cognac- Sahne- Creme / Gemüse / Kartoffel- Püree
Fillet of beef / shrimp / cognac cream / vegetables / mashed potatoes
39,50 Menü +10€

Cotoletta di duroc aglio olio e erbe, fagiolini, patate dolci croccanti
Landuro Schweinekotelett / Knoblauch / Kräuter / grüne Bohnen / Süßkartoffelpommes
Landuro Pork Chop / Garlic / Herbs / Green Beans / Sweet Potato Fries
31,50

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, finferli e parmigiano
Tagliata vom Rind / Rucola / Datteltomaten / Pfifferlinge / Parmesan / alter Balsamico
Beef tagliata / arugula / date tomatoes / chanterelles / parmesan
36,50 Menü +5€

Pollo poussin all limone e menta con caponata e patate rosmarino
Stubenküken / Zitrone / Minze / Caponata Gemüse / Rosmarinkartoffeln
Poussin / Lemon / Mint // Caponata Vegetables / Rosemary Potatoes
31,50

Halibut bianco con finferli, crema di carote e lenticchie nere

Weißer Heilbutt / Pfifferlinge / Karottencreme / Belugalinsen
White halibut / chanterelles / carrot cream / beluga lentils
36,50 Menü +5€

Branzino grigliato con finocchio e orzotto all'arancia

Wolfsbarsch / Fenchel / Graupen / Orangen
Sea bass / fennel / pearl barley / oranges
31,50

Trota Salmonata con zucchine alla scapece e risotto di zafferano

Lachsforelle / Zucchini / Safran - Risotto / Minze
Salmon trout / zucchini / saffron - risotto / mint
31,50

Coda di rospo alla puttanesca con cozze gnocchi

Seeteufel / Oliven / Kapern / Kirschtomaten vom Vesuv / Muscheln / Gnocchi
Fried calamari / wild caught shrimp / vegetables / garlic lemon mayonnaise
31,50



Dolci - Dessert

Degustazione di formaggi

Italienische Käse Auswahl
16,50

Millefoglie di fragole

Bätterteig / Mascaponecreme / Erdbeeren
Puff pastry / mascapone cream / strawberries
10,50

Crema di cioccolato bianco, limone e pasta frolla

Weißer Schokolade / Zitrone / Mürbteig
Pistachio biscuit / white chocolate cream / raspberry
10,50

Cheesecake con frutti di bosco

Käse schnitte / Walfrüchte
Pistachio biscuit / white chocolate cream / raspberry
10,50

Soufflé di cioccolato e gelato di noci

Schokoladensoufflé / Haselnuss-Eis
Chocolate soufflé / hazelnut ice cream
10,50

Tiramisú

10,50

Panna cotta

Himbeersauce
9,50

Sorbetto al limone

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Prosecco
Homemade lemon sorbet with Prosecco
10,50

Tartufo classico

Schokolade / Zabaione / Haselnuss
Chocolate / Zabaglione / Hazelnut
9,50

Hausgemachte Eissorten

Zitronen / Haselnuss / Vanille / Tagessorte
Lemon / Hazelnut / Vanilla / Variety of the day
3,00