

MENU DEL GIORNO

Aperitiv

0,11 Ferrari Spumante Rose' Maximum Trento DOC 9,9

Methode champenoise | 36 Monate auf der Hefe

Erdbeer Spritz 9,5

Hausgemachter Erdbeerlimes | Prosecco | Soda

Antipasti

Parmigiana mit Burrata 19,9

Weißer gratinierter italienischer Spargel mit schwarzer Pericord Trüffel und pochiertes Ei 22,9

Büffelmozzarella aus Kampanien mit Parmaschinken 16,9

Octopus vom Grill auf Fenchel, Radicchio Trevisano Tardivo 18,9

Pizza

Pizza Bianca mit Zucchini Blüten, hausgemachte marinierte Sardellen, schwarzer Trüffel 21

Pinsa mit Cime di Rape, rote Zwiebel aus Tropea und Porchetta 18,5

Pasta

Tagliolini mit frischen Artischocken, Pinienkerne und schwarzer Pericord Trüffel 23,9

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit geschmortem Rind, in Salbeubutter und Jus 19,5

Tagliatelle mit grünem Spargel aus Italien und schottischem Lachs 19,9

Fusilli calabresi mit Iberico Schweinerippchenragu' und Parmigiano 18,9

Tagliolini mit Milchlammragu', Cime di Rape und Pecorino 19,9

Linguine mit Wild gefangenen Black Tiger Garnelen 23,9

Pesce

Seezunge vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse 36,9

Ganze Dorade vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse 28,9

Rosa gegrillter Thunfisch im Sesammantel mit Cime di Rape und Kartoffeln 31

Seewolffilet vom Grill mit grüner italienischer Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 31

Carne

Angus Rinderlende Tagliata vom Grill mit Gremolata, Kartoffeln und Gemüse 31

Entenbrust rosa vom Grill mit frischen Artischocken und Kartoffeln 28,9

Saltimbocca vom Kaninchenfilet mit Parmaschinken und Salbei, Kartoffeln und Pfifferlinge 28,9

Dolci

Zeppole (Windbeutel) di San Giuseppe con Crema pasticciera 9,5

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren 11,9

Crème Bruleè 8,9

Vino Bianco

| | | |
|---|----------|--------|
| 2024 Roero Arneis Correggia Piemont | 0,1 0,75 | 5 33 |
| 2024 Falanghina Vinosia Kampanien | 5 33 | |
| 2024 Vermentino Magliano Toscana | 5,5 35 | |
| 2024 Leone Tasca D'almerita Sicilia | 6,5 39 | |

CATARATTO | PINOT BIANCO | SAUVIGNON BLANC

Vino Rosso

| | | |
|--|-----------|--------|
| 2024 Primitivo Pasqua Puglia | 0,1 0,75l | 5 33 |
| 2023 cab. Sauvignon La Rifra Lombardia | | 5 33 |
| 2024 Stupore Bolgheri Comete Toscana | | 6,5 40 |

Merlot | Cab. Sauvignon | Syrah

2024 Rosé Tojena | Villa Cavigiana | Lazio 5 | 33

Pizza auf zwei Teller 2,5 EUR

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. Bei Unverträglichkeiten sprechen sie bitte unser Servicepersonal an