

ANTIPASTI VEGI

OLIVE E PARMIGIANO	6.50
Milde grüne Oliven aus Sizilien, Parmigiano Reggiano D.O.P.	
POMMES ALUMETTES	8.50
Streichholzgroße Kartoffelstreifen, Sauce Béarnaise	
ZUPPA DI CASTAGNE	9.50
Kastanien-Crème-Suppe in der Cappuccino-Tasse, geraspelter schwarzer Trüffel, Croûtons	
BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA	13.50
Büffelmozzarella aus Kampanien D.O.P., Tomaten, Basilikum	
CARPACCIO DI BARBABIETOLA	14.50
Rote-Bete-Carpaccio mit gegrilltem Ziegenkäse	
PARMIGIANA DI MELANZANE	14.50
Auberginenauflauf mit Mozzarella, Parmigiano-Reggiano D.O.P., Tomaten	
MILLEFOGLIE DI VERDURE	14.50
mit gegrillten Auberginen, Paprika, Radicchio, Zucchini-Crème	

ANTIPASTI MARE

LENTICCHIE CON GAMBERI	10.50
Linsen mit Black Tiger Garnelen vom Grill	
DUETTO DI PESCE MARINATO	13.50
Marinierte Filets von der Dorade Royal und norwegischem Fjordlachs, Salat	
INSALATA POLPO	14.50
Oktopussalat mit Fenchel, Paprika, Petersilie, Staudensellerie	
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO	16.50
vom norwegischen Fjordlachs, handgeschnitten, Avocado, Limetten, Schalotten	
CAPESANTE ALLA CREMA DI ZAFFERANO	18.50
Jakobsmuscheln vom Grill, Safran-Crème	

ANTIPASTI CARNE

CARPACCIO DI MANZO	15.50
Hauchdünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet, gehobelter Parmigiano Reggiano D.O.P.	
VITELLO TONNATO	16.50
vom Milchkalb, Kapernäpfel, Sardellen-Thunfisch-Crème nach Hausrezept	
TARTARE DI MANZO	18.50
vom argentinischen Rinderfilet, handgeschnitten, Kapern, Schalotten, Wachtelei, geröstetes Malzbrot	
BURRATA DI BUFALA CON PROSCIUTTO DI PARMA	18.50
Büffelmozzarella mit cremiger Füllung D.O.P., luftgetrockneter Schinken aus Parma D.O.P., karamellierte Feigen	

INSALATE

CAESAR SALAD / + POLLO	15.50 / 18.50
mit frisch gehobeltem Parmigiano-Reggiano D.O.P, Croûtons / + Hähnchenbrust	
INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA	15.50
Salat mit Ziegenkäse vom Grill, karamellierte Walnüsse, Sonnenblumenkerne	
INSALATA DI MANZO	16.50
Salat mit Streifen vom argentinischen Rinderfilet, Champignons, Parmigiano-Reggiano D.O.P.	
INSALATA CON POLPO E ZUCCA	16.50
Salat mit Oktopus vom Grill, Kürbiswürfel, Pinienkerne	
INSALATA AVOCADO-QUINOA / + GAMBERI	16.50 / 19.50
Salat mit Avocado, Quinoa, Birnenwürfel, Granatapfelkerne, Goji-Beeren / + Black Tiger Garnelen	

PASTA

CASARECCE SALSICCIA	14.50
mit geschmorter Fenchel-Salsiccia, Tomaten, Fenchel	
TAGLIATELLE BOLOGNESE	15.50
mit Hackfleisch vom argentinischem Rinderfilet, Karotten, Tomaten	
GNOCCHI SALMONE	15.50
mit norwegischem Fjordlachs, Zucchini, Kirschtomaten, Petersilie	
PAPPARDELLE RAGÙ BIANCO	15.50
mit Kalbfleisch, Sellerie, Zwiebeln, Karotten	
RAVIOLI CASTAGNE	16.50
mit Kastanien gefüllte Teigtaschen, Parmigiano-Reggiano D.O.P.	
TAGLIATELLE PORCINI	16.50
mit Steinpilzen, Petersilie, Schalotten	
TORTELLONI ZUCCA	16.50
mit Kürbis gefüllte Teigtaschen, Kürbis-Crème	
LINGUINE GAMBERI	18.50
mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Safran	
RAVIOLI TARTUFO	19.50
mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen, frischer schwarzer Trüffel	
LINGUINE TARTUFO E GAMBERI	22.50
mit frischem schwarzen Trüffel, Black Tiger Garnelen	

RISOTTO

RISOTTO MILANESE / + PUNTE DI MANZO	14.50 / 19.50
mit Arborio Superfino, Safran, Parmigiano-Reggiano D.O.P. / + Streifen vom argentinischen Rinderfilet	

PESCE

POLPO	22.50
Oktopus mit gegrilltem Gemüse, Tomaten-Concassée, Zucchini-Crème	
SALMONE	24.50
Norwegischer Fjordlachs mit Blattspinat, Butter-Zitronen-Sauce	
ROMBO	24.50
Steinbutt mit Babykartoffeln, Gemüse, Zitronen-Kräuter-Sauce	
ORATA ROYALE	26.50
Dorade Royal im Ganzen mit frischen Kräutern, Gemüse	

CARNE

STRACCETTI DI MANZO	23.50
vom argentinischen Rinderfilet, Rucola, Parmigiano-Reggiano D.O.P., Knoblauch	
COSTOLETTE DI AGNELLO	24.50
Lammkoteletts mit Bratkartoffeln, Gemüse, Jus	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	24.50
vom Kalb mit Parmaschinken D.O.P., Salbei, Rosmarinkartoffeln	
GUANCE DI MANZO AL MARSALA	25.50
Geschmorte Rinderbäckchen mit Marsala Superiore-Sauce, Kartoffel-Sellerie-Püree	
TAGLIATA ALLA GRIGLIA · 250 g	26.50
vom argentinischen Rind mit Rosmarinkartoffeln, gegrillte Artischockenherzen	
FILETTO DI MANZO · 180 g / 250 g	29.50 / 34.50
vom argentinischen Rind, hausgemachte Estragonbutter, Rosmarinkartoffeln	

CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO / SPINACI / VERDURA	á 5.00
Rosmarinkartoffeln / Blattspinat / Gemüse	

Speisen und Getränke können Allergene, Farbstoffe oder Zusatzstoffe enthalten. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt.