ANTIPASTI

OLIVE MISTE **vegan**

Gemischte Oliven

€ 7,90

TAGLIERE GOURMET

San Daniele Schinken, Mortadella(8), Salami, Käse(7) und gegrilltes Gemüse

1 Person € 21,90

2 Personen € 39,90

VARIAZIONE DI FORMAGGI **veggy**

Verschiedene Käsesorten(7)

1 Person € 16,90

2 Personen € 28,90

CALAMARETTI ALLA DIAVOLA CON PUREA DI CECI

Gebratene Calamaretti(14) mit Chili auf Kichererbsen Püree(9)

€ 21,90

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan(7) und Kirschtomaten

€ 19,90

INSALATA INVERNALE CON PERE, NOCI, GORGONZOLA, CROSTINI DI PANE E MELOGRANO **veggy/vegan**

Gemischter Blattsalat mit Gorgonzola(7), frischen Birnen, Walnüssen(8), Granatapfel, Croutons(1,7) und Honig-Senf(10) Vinaigrette

€ 19,90

BURRATA CON POMODORINI, PESTO DI BASILICO E CHIPS CROCCANTI DI PATATE **veggy**

Burrata(7) mit confitierten Kirschtomaten, Basilikum Pesto, Pistazien(8) und knusprigen Kartoffelchips

€ 17,90

VITELLO TONNATO

Kalbsrückenscheiben mit Thunfischcreme(3,4) und knusprigen Kapern

€ 18,90

DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE CON POMODORO, CAPONATA, PÂTÉ DI TARTUFO E FUNGHI, PESTO DI POMODORI SECCHI E STRACCIATELLA **veggy/vegan**

Bruschette(1) mit Tomaten, geschmorten Auberginen(8,9), Trüffel und Steinpilz-Creme, getrockneten Tomaten-Basilikum-Creme(12) und Stracciatella(7)

1 Person € 15,90

2 Personen € 26,90

VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGI **veggy/vegan**

Gegrilltes Gemüse und Käse(7)

€ 16,90

CAPONATA DI MELANZANE E CAPRINO FLAMBÉ **veggy/vegan**

Geschmorte Aubergine(9) mit Tomaten, Rosinen, Pinienkernen, Walnüssen(8) und geschmolzenem Ziegenkäse(7)

€ 18,90

INSALATA UMBRA CON POMODORI SECCHI, OLIVE, CAPRINO E MIELE **veggy/vegan**

Salat mit Ziegenkäse(7), getrockneten Tomaten(12), Oliven und Honig

€ 19,90

FIORI DI ZUCCA RIPIENI **veggy**

Gefüllte und frittierte Zucchiniblüten(1,7) mit Gurkenmayonnaise(3)

€ 15,90

PARMIGIANA DI MELANZANE **veggy**

Auberginenauflauf(1,3) mit Tomatensoße, Parmesan(7) und Mozzarella(7)

€ 21,90

TARTARE DI TRIGLIA CON LECHE DE TIGRE, CREMA DI PATATE DOLCI E PHILADELPHIA ALLE ERBE

Meerbarben-Tatar(4) mit Fischrogen(4), Süßkartoffelcreme(7), Kräuter -Frischkäse(7) und Leche de Tigre(9)

€ 22,90

PRIMI

FUSILLONI ALLA NORMA **veggy/vegan**

Fusilloni(1,3) mit Tomatensoße, gebratenen Auberginen und gesalzener Ricotta(7)

€ 21,90

LASAGNA TRADIZIONALE

Lasagna(1,3) mit Bolognese(9), Béchamelsoße(7) und Parmesan(7)

€ 19,90

FUSILLONI CON GAMBERI, POMODORINI E ZEST DI LIMONE

Fusilloni(1,3) mit Garnelen(2,9), Kirschtomaten und Zitronenzest

€ 27,90

GNOCCHI CON RAGOUT DI CINGHIALE E POLVERE DI OLIVE NERE

Kartoffelgnocchi(1,3) mit Wildschweinragout(9) und schwarzem Olivenpulver

€ 23,90

TAGLIOLINI AL TARTUFO **veggy**

Handgemachte Bandnudeln(1,3) mit frischem Trüffel(7)

€ 29,90

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI, GORGONZOLA E CASTAGNE **veggy**

Risotto(7) mit Steinpilzen, Gorgonzola(7) und Maronen

€ 26,90

RAVIOLI DELLA CASA **veggy**

Hausgemachte Ravioli(1,3) mit brauner Butter(7) , Salbei und Parmesan(7)

€ 26,90

SECONDI

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL SAGRANTINO,
PUREA DI CASTAGNE E SEDANO RAPA E VERDURE
SALTATE IN PADELLA

Rinderfilet mit Sagrantino-Rotweinreduktion, Knollensellerie-
Kastanien-Püree(7,9) und sautiertem Gemüse

€ 39,90

POLPO GRIGLIATO CON MILLEFOGLIE DI PATATE
E ZUCCHINE E CREMA DI ´NDUJA

Gegrillter Oktopus(14) mit Kartoffel-Zucchini-Millefeuille(7)
und scharfe ´Nduja-Creme

€ 36,90

COSCIA D'ANATRA GLASSATA ALL'ARANCIA CON
PUREA DI PATATE DOLCI E CAVOLETTI DI BRUXELLES
GRIGLIATI

Glasierte Entenkeule mit Orangensauce, Süßkartoffelpüree(7)
und gegrilltem Rosenkohl

€ 29,90

FILETTO DI TRIGLIA CON SPUMA AL PROSECCO,
CREMA DI LENTICCHIE E CAVOLETTI DI BRUXELLES
GRIGLIATI

Meerbarbenfilet(4) mit Prosecco-Schaum(7), Linsen-Creme
und gegrilltem Rosenkohl

€ 31,90

HAUSGEMACHTES BROT(1)
(IM HOLZOFEN GEBACKEN)

€ 2,50

FOCACCIA AL ROSMARINO **vegan**

Fladenbrot(1) mit Salz und Rosmarin

€ 9,90

PIZZE BIANCHE

CON PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, RUCOLA,
POMODORINI E PARMIGIANO

Pizza bianca(1) mit San Daniele Schinken, Fiordilatte(7) ,
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan(7)

€18,90

CON MORTADELLA, STRACCIATELLA, CARCIOFINI
E PISTACCHI

Pizza bianca(1) mit Mortadella(8), Fiordilatte(7), Stracciatella
Käse(7), Artischockenherzen und Pistazien(8)

€19,90

VEGGY **veggy/vegan**

Pizza bianca(1) mit gegrilltem Gemüse, Fiordilatte (7), Rucola,
Parmesan(7) und Kirschtomaten

€ 17,90

DESSERT

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA E CRUMBLE AL BISCOTTO(1,3,7)

€ 11,90

PANDORO-MISÚ AL PISTACCHIO(1,3,7,8)

€ 11,90

TIRAMISÚ(1,3,7)

€ 9,90

PANNA COTTA(7)

€ 8,90

CANTUCCI E PASSITO(1,3,7,8)

€ 8,90

GELATO ALLE CREME(7)

€ 8,90

SORBETTO **vegan**

€ 8,90

DEGUSTAZIONE DESSERT

For two or more people € 25,90

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten haben wir eine spezielle Zutatenliste mit extra Allergie Kennzeichnungen bereit. Bitte fragen Sie unser Personal.