

ANTIPASTI CLASSICO

BEVANDE

SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,75 L	7,00 €
SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,25 L	3,50 €
CARLSBERG	0,30 L	3,50 €
PORETTI	0,25 L	4,00 €
COCA – COLA	0,20 L	3,50 €
SANBITTÈ/CRODINO	0,10 L	3,50 €
ORANGENLIMONADE	0,33 L	4,00 €
APFEL-/ORANGENSAFT	0,20 L	3,50 €
PFIRSICHNEKTAR	0,20 L	3,50 €
APFELSCHORLE	0,33 L	4,00 €
CAFFÈ TEDESCO		3,00 €
CAPPUCCINO		3,50 €
ESPRESSO		3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO		3,50 €
ESPRESSO DOPPIO		4,50 €
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO		5,00 €
LATTE MACCHIATO		4,00 €
TEE ASSAM DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA		4,50 €

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN
CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND
VITELLO TONNATO • VITELLO GENOVESE
AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE • MARINIERTES GEMÜSE VOM GRILL

20 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

GEGRILLTE GARNELEN MIT SALSA ROSA
CEVICHE VON GELBFLOSSENMAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
CRÈME VON STOCKFISCH UND KARTOFFELN
SAUTIERTE MIESMUSCHELN
GESCHMORTE MOSCARDINI
CARPACCIO VOM THUNFISCH

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

SARDINE IN SAOR

SARDINEN SÜSS-SAUER
EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN, PINIENKERNEN
SWEET N'SOUR SARDINES WITH ONIONS, RAISIN, PINE NUTS
9,50 €

CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,
MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILI
CEVICHE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CORIANDER, CHILLI
13 €

INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER
CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER
15 €

BATTUTA DI FILETTO GALLEGA

RINDERFILET CARPACCIO STYLE, SARDELLEN, KAPERN, SELLERIE,
ZITRONENZESTEN
FILET OF BEEF (CARPACCIO STYLE), ANCHOVY, CAPERS
CELLERY, LEMON ZEST
19 €

VITELLO TONNATO & VITELLO ALLA GENOVESE

MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE
SLICES OF VEAL WITH TUNA SAUCE, CAPERS
oder
BASILIKUM PESTO, PARMESAN
PESTO, PARMESAN
12,50 €

INSALATA RADICCHIO DI TREVISIO

SALAT VON RADICCHIO DI TREVISIO, FRIAULISCHEM MONTASIO-KÄSE,
SANTA MARIA BIRNE & HONIG-ROTWEINESSIG-DRESSING
RADICCHIO DI TREVISIO SALAD, FRIAULIAN MONTASIO-CHEESE,
SANTA MARIA PEAR & HONEY-REDWINEVINEGAR-DRESSING
14 €

INSALATINA DI PUNTARELLA

FRISCHER PUNTARELLE SALAT
MIT CANTABRIEN-SARDELLEN & KNOBLAUCH
FRESH PUNTERELLE SALAD WITH CANTABRIEN-ANCHOVIES & GARLIC
13 €

A LA CARTE

ZUPPA & ANTIPASTI

SECRETO DI IBERICO

SECRETO VOM IBERICO-SCHWEIN,
GLASIERTEN ROTEN ZWIEBELN & APFEL
SECRET FILET FROM IBERICO-PORK,
GLAZED RED ONIONS & APPLE
14 €

ZUPPA DI COZZE & LENTICCHIE

PIKANTES BOUCHOT-MUSCHEL-SÜPPCHEN MIT LINSEN
SPICY BOUCHOT-CLAM-SOUP WITH LENTILS
13 €

PASTA

RISOTTO ALLE VONGOLE

ACQUERELLO RISOTTO, VENUSMUSCHELN,
FISCHROGEN & TOMATEN
ACQUERELLO RISOTTO, CLAMS, FISH ROE & TOMATOES
19 €

PAPPARDELLE AL RAGU

PFEFFER-PAPPARDELLE,
KALBSRAGOUT & GERÄUCHERTE RICOTTA
PEPPER-PAPPARDELLE, VEAL RAGOUT & SMOKED RICOTTA
16 €

“CULURGIONES”

MIT KARTOFFELN GEFÜLLTE RAVIOLI,
TOMATEN, MINZE & PECORINO
POTATOE FILLED RAVIOLI, TOMATOES, MINT & PECORINO
17 €

SPAGHETTI ALLE CIME DI RAPA

SPAGHETTI, STÄNGELKOHL, BURRATA & SARDELLEN
SPEGHETTI, CIME DI RAPA BURRATA & ANCHOVIES
16 €

PESCE

SKREI IN GUAZZETTO

WINTER-KABELJAU, WURZELGEMÜSE,
MEERESFRÜCHTE & BOUILLABAISSE
WINTER-COD-FISH, ROOT VEGETABLES,
SEAFOOD & BOUILLABAISSE
29 €

TRIGLIA

GEBRATENES ROTBARBEN-FILET (WILDFANG),
VARIATION VON SELLERIE
ROASTED RED MULLET FILET (WILD CATCH), VARIATION OF CELERY
34 €

CARNE

ANATRA

GEBRATENE ENTENBRUST, ROTE BEETE & PASTINAKE
ROASTED DUCK BREAST, BEETROOT & PARSNIP
32 €

PUNTA D'ANCA

GEGRILLTE KALBSHÜFTE, RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO,
TALLEGIO-FONDUE & WALNÜSSE
GRILLED VEAL HAUNCH, RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO,
TALLEGIO-FONDUE & WALNUT
27 €

CARNE

FILETTO DI MANZO

USA PRIME RINDERFILET,
PEQUILLO PAPRIKA & GERÄUCHERTEM KARTOFFELPÜRRÉE
USA PRIME BEEF FILET,
PEQUILLO PAPRIKA & SMOKED MASHED POTATOES
46 €

MENU IL CALICE

ZUPPA DI COZZE & LENTICCHIE

PIKANTES BOUCHOT-MUSCHEL-SÜPPCHEN MIT LINSEN
SPICY BOUCHONT-CLAM-SOUP WITH LENTILS
2016 COLLIO BIANCO, BORGIO DEL TIGLIO

“CULURGIONES”

MIT KARTOFFELN GEFÜLLTE RAVIOLI,
TOMATEN, MINZE & PECORINO
POTATOE FILLED RAVIOLI,
TOMATOES, MINT & PECORINO
2014 SAUVIGNON, BRAGATO

SKREI IN GUAZZETTO

WINTER-KABELJAU MIT WURZELGEMÜSE,
MEERESFRÜCHTE & BOUILLABAISSE
WINTER-COD-FISH WITH ROOT VEGETABLES,
SEAFOOD & BOUILLABAISSE
2017 ANFORA, MIGIU CASEDEI

ODER

ANATRA

GEBRATENE ENTENBRUST MIT ROTE BETE & PASTINAKE
ROASTED DUCK BREAST WITH BEETROOT & PARSNIP
2015 NEBBIOLO, FRANCESCO RINALDI

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO

BONET, WEISSE SCHOKOLADENCRÈME, SCHOKOKUCHEN
BONET, WHITE CHOCOLATE CREAM, CHOCOLATE CAKE

TISCHWEISE

4 GÄNGE VORSPEISE + PASTA + FISCH ODER FLEISCH + DESSERT

59 €

MIT WEINBEGLEITUNG

84 €