

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	4,00 €
PORETTI	0,25 L	4,00 €
COCA – COLA	0,20 L	3,50 €
SANBITTÈ/CRODINO	0,10 L	4,00 €
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		4,00 €
CAPPUCCINO		4,00 €
ESPRESSO		3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO		3,50 €
ESPRESSO DOPPIO		4,50 €
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO		5,00 €
LATTE MACCHIATO		5,00 €
TEE ASSAM DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA		5,00 €

SUPERDEGUSTAZIONE

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

22 € 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 VENUSMUSCHELN
GESCHMORTE MOSCARDINI
CARPACCIO VOM THUNFISCH

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

MAKRELE IN SAOR

MAKRELEN SÜSS-SAUER
EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN, PINIENKERNEN
SWEET N'SOUR MACKERELS WITH ONIONS, RAISIN, PINE NUTS
13 €

CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,
MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILI
CEVICHE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CORIANDER, CHILLI
15 €

INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER
CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER
16 €

TARTARA DI FILETTO

RINDERFILET TATAR VOM SIMMENTALER WEIDENRIND,
HASELNUSS, PARMESAN, SENF, MAYONNAISE
BEEF FILLET TATAR,
HAZELNUT, PARMESAN CHEESE, MUSTARD, MAYONNAISE
23 €

VITELLO TONNATO & VITELLO ALLA GENOVESE

THUNFISCH-KAPERNSAUCE
SLICES OF VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS
oder
BASILIKUM PESTO, PARMESAN, PINIENKERNE
BASIL PESTO, PARMESAN, PINE NUTS
14 €

INSALATA DI SPINACI DI PRIMAVERA

FRISCHER SPINATSALAT, HIMBEEREDRESSING,
ZIEGENKÄSE, PINIENKERNE
FRESH SPINACH SALAD, RASPBERRY DRESSING,
GOAT CHEESE, PINE NUTS
15 €

INSALATA DI ASPARAGI BIANCHI E BRESAOLA

SALAT VON GEBRATENEM WEISSEM SPARGEL, BRESAOLA, KERBEL
SALAD OF ROASTED WHITE ASPARAGUS, BRESAOLA, CHERVIL
18 €

A LA CARTE

ZUPPA & ANTIPASTI

ZUPPETTA DI PARMIGIANO

LAUWARME ESPUMA VOM PARMESAN,
SOUS-VIDE GEGARTES EIGELB, WILDER SPARGEL
LUKEWARM PARMESAN ESPUMA,
SOUS-VIDE COOKED EGG YOLK, WILD ASPARAGUS
14 €

CONSOMMÉ DI GALLETTO

CONSOMMÉ VOM STUBENKÜKEN,
PAPRIKA, MORCHELN, STUBENKÜKENSPIESSCHEN
CONSOMMÉ OF SPRING CHICKEN,
BELL PEPPER, MORELS, SPRING CHICKEN SKEWERS
15 €

SECRETO DI IBERICO

SECRETO VOM IBERICO, GLASIERTE ROTE ZWIEBELN & APFEL
SECRET FILET OF IBERICO-PORK,
GLAZED RED ONIONS & APPLE
14 €

POLPO

GEBRATENER OKTOPUS,
CREME VON CANNELLINI-BOHNEN, PAPRIKASALAT
ROASTED OCTOPUS, CANNELLINI BEANS, BELL PEPPER SALAD
14 €

PASTA

RISOTTO ALLA PIZZAIOLA

ACQUERELLO RISOTTO, TOMATEN, STRACCHINO-KÄSE, OREGANO
ACQUERELLO RISOTTO, TOMATOES, STRACCHINO CHEESE, OREGANO
17 €

AGNOLOTTI DI CONIGLIO

AGNOLOTTI, KANINCHEN CONSOMMÉ, SCHWARZE OLIVEN, KAMILLE
AGNOLOTTI, RABBIT CONSOMMÉ, BLACK OLIVES, CAMOMILE
19 €

PACCHERI AL RAGU

PACCHERI GEFÜLLT MIT OCHSENSCHWANZ-RAGOUT, RICOTTA
OXTAIL RAGOUT FILLED PACCHERI, RICOTTA
18 €

LINGUINE AI RICCI DI MARE

LINGUINE, SEEIGEL, GRÜNER SPARGEL, FISCHROGEN
LINGUINE, SEA URCHINS, GREEN ASPARAGUS, FISH ROE
22 €

PESCE

PESCE SAN PIETRO

PETERSFISCH (LAUWARM),
SALAT & SCHAUM VON WEISSEM SPARGEL, BUCHWEIZENSALAT
JOHN DORY (LUKEWARM),
SALAD & FOAM OF WHITE ASPARAGUS, BUCKWHEAT SALAD
32 €

CALAMARO

MITTELMEERKALAMAR VOM GRILL, ERBSENCREME, ZUCKERSCHOTEN,
SAUBOHNNEN, SCHWARZER KNOBLAUCH
GRILLED MEDITERRANEAN SQUID, CREME OF PEAS, SUGAR SNAPS,
BROAD BEANS, BLACK GARLIC
28 €

CARNE

COSTINE DI MANZO

GESCHMORTE SHORT RIBS MIT HASELNUSSCREME,
SÜSS-SAURE ZWIEBELN, SAUTIERTE ENDIVIEN
STEWED SHORT RIBS, HAZELNUTCREME,
SWEET N'SOUR ONIONS, SAUTEED ENDIVES
28 €

PLUMA D' IBERICO

GEGRILLTES PLUMA VOM IBERICO,
RÜBCHEN, JUNGE KAROTTEN, TOMATENKONFITÜRE
GRILLED PLUMA OF IBERICO-PORK,
TURNIPS, YOUNG CARROTS, TOMATO JAM
32 €

MENU IL CALICE

ZUPPETTA DI PARMIGIANO

LAUWARME ESPUMA VOM PARMESAN,
SOUS-VIDE GEGARTES EIGELB, WILDER SPARGEL
LUKEWARM PARMESAN ESPUMAN,
SOUS-VIDE COOKED EGG YOLK, WILD ASPARAGUS
2011 DONÁ BLANC, HARTMANN DONÁ

AGNOLOTTI

AGNOLOTTI, KANINCHEN CONSOMMÉ,
SCHWARZE OLIVEN, KAMILLE
AGNOLOTTI, RABBIT CONSOMMÉ, BLACK OLIVES, CAMOMILE
2018 ROSA DEL ROSA, PROPRIETA SPERINO

CALAMARO

MITTELMEERKALAMAR VOM GRILL, ERBSENCREME,
ZUCKERSCHOTEN, SAUBOHNNEN, SCHWARZER KNOBLAUCH
GRILLED MEDITERRANEAN SQUID, CREME OF PEAS,
SUGAR SNAPS, BROAD BEANS, BLACK GARLIC
2010 FRIULANO, BRAGATO

ODER

PLUMA D' IBERICO

GEGRILLTES PLUMA VOM IBERICO,
RÜBCHEN, JUNGE KAROTTEN, TOMATENKONFITÜRE
GRILLED PLUMA OF IBERICO-PORK,
TURNIPS, YOUNG CARROTS, TOMATO JAM
2015 PERLATO DEL BOSCO, TUA RITA

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO

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

TISCHWEISE

4 GÄNGE VORSPEISE + PASTA + FISCH ODER FLEISCH + DESSERT

65 €

MIT WEINBEGLEITUNG

88 €