



## “Menu A Tavola”

### Genüssliches Beisammensein am Tisch

DIE EINZELPREISE DER GERICHTE SIND RICHTUNGSWEISEND UND REDUZIEREN SICH BEI MEHRGÄNGIGEN MENÜS.

Die durchschnittlichen Menüpreise je nach Anzahl der Gänge:

3 Gänge ab 49 €

4 Gänge ab 65 €

5 Gänge ab 79 €

### CON L'APERITIVO

#### LARDO E PARMIGIANO

LARDO E PARMIGIANO BASILIKUM

3 €

#### CICCHETTO VENEZIANO

STRACCIATELLA-ANCHOVIS-SALSA VERDE

3 €

### ANTIPASTI SHARING – ZUM TEILEN

#### SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN

CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND

VITELLO TONNATO • VITELLO GENOVESE

AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE

CAPONATA

INKL. IL CALICE SAUERTEIG FOCACCIA-BROTKORB

**23 € p.P.**

(MINIMUM 2 PORTIONEN – ALS MENÜ VORSPEISE AUSREICHEND FÜR 3 – 4 PERSONEN)



## ANTIPASTI

### TARTARE DI FASSONA

PIEMONTESISCHES RINDER TARTAR  
PARMESAN, HASELNUSS,  
GETR. TOMATE, EI-CREME, BRIOCHE  
BEEF TATAR, HAZELNUT, PARMESAN  
CHEESE, DRIED TOMATO,  
EGG CREME, BRIOCHE

**21 €**

### CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VOM HAMACH  
AVOCADO, FENCHEL, BOTTARGA,  
FREGOLA, CHILI, ZITRONE  
CEVICHE FROM HAMACHI, AVOCADO  
FENNEL, BOTTARGA, FREGOLA,  
CHILLI, LEMON

**17 €**

### INSALATA DI BURRATA DOP

BURRATA, TOMATEN VARIATION,  
BASILIKUM, TARALLI  
BURRATA CHEESE,  
TOMATO VARIATION, BASIL

**16 €**

### POLPO

OKTOPUS, TOMATE, ZWIEBEL,  
KORIANDER, KARTOFFEL, TABASCO  
OCTOPUS, TOMATO, ONION,  
CILANTRO, POTATO-CREME, TABASCO

**18 €**



## PASTA

### TAGLIOLINI AL TARTUFO

(nur während der Trüffelsaison, Preis nach Marktlage)

### RISOTTO CARCIOFI E MUGGINE

AQUARELLO RISOTTO, ARTISCHOCKE, BOTTARGA,  
MEERÄSCHE, FENCHELKRAUT

AQUARELLO RISOTTO, ARTICHOKE, BOTTARGA, GREY MULLET,  
FENNEL

**19 €**

### PACCHERI ALL'AMATRICIANA

PACCHERI GEFÜLLT MIT RICOTTA, GUANCIALE,  
DATTELTOMATEN, ZWIEBELN

PACCHERI WITH RICOTTA, GUANCIALE, TOMATO, ONIONS

**16 €**

### RAVIOLI RICOTTA E LIMONE

HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND ZITRONE,  
ZUCCHINI CRÈME

HOMEMADE RAVIOLI, LEMON AND RICOTTA FILLING,  
ZUCCHINI CRÈME

**17 €**



## PESCE

### **SALMONE AL FARRO**

KONFIERTER LACHS, DINKEL, SELLERIE-LIMETTEN CRÈME, PAPRIKA  
CONFIT SALMON, SPELT, CELERY-LIME CRÈME, PAPRIKA

**27 €**

### **SGOMBRO ALLE ERBE**

MAKRELE, SAUCE AUS KAROTTEN UND PASSIONSFRUCHT,  
KALAMATA-OLIVEN, KORIANDER

MACKEREL, CARROT AND PASSIONSFRUIT SAUCE,  
KALAMATA-OLIVES, CORIANDER

**29 €**

### **RANA PESCATRICE**

SEETEUFEL, BELUGA LINSEN, ANCHOVI BEURRE BLANC  
MONKFISH, BELUGA LENTILS, ANCHOVI BEURRE BLANC

**31 €**



## CARNE

### PLUM D'IBERICO ALLA GRIGLIA

PLUMA VOM IBERISCHEN SCHWEIN, PAPRIKA,  
KARAMELISIERTE ZWIEBELN, KORIANDER

PLUMA FROM IBERIC PORK, PAPRIKA,  
CARMELIZED ONIONS, KORIANDER

**29 €**

### PETTO D'ANATRA

ENTENBRUST, ORANGEN-SAFFRAN SAUCE,  
PETERSILIENWURZEL, TOPINAMBUR

DUCK BREAST, ORANGE-SAFFRON-SAUCE,  
PARSLEY ROOT, TOPINAMBUR

**31 €**

### GUANCIA DI BUE

OCHSENBACKEN, SELLERIE-CRÈME, HASELNUSS,  
KAROTTEN, SCHALOTTEN

OX CHEEK, CELERY-CRÈME, HAZELNUT,  
CARROTS, SHALLOTS

**29 €**



## DOLCI – Desserts

**TIRAMISÙ CLASSICO**  
À LA IL CALICE  
**8 €**

**CREMOSO**  
WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE,  
HIMBEERSCHAUM, PISTAZIEN  
WHITE CHOCOLATE,  
RASPBERRY FOAM, PISTACHIOS  
**9,5 €**

**CARROTKAKE**  
KAROTTENKUCHEN, MASCARPONE, VANILLE,  
MANDEL, VERBENE  
CARROT CAKE, MASCARPONE, VANILLA,  
ALMOND, VERBENE  
**9,5 €**