

MENU

ANTIPASTI

**Insalata di polpo su crema di patate, sedano croccante
tapenade provenzale e pomodorini passiti** 26

*Lauwarmer Tintenfischsalat auf Kartoffelpüree, knackigem Sellerie,
Tapenade nach Provence-Art und weichen Kirschtomaten*
*Warm octopus salad on potato puree, crispy celery,
Provence-style tapenade and wilted cherry tomatoes*

**Fiori di zucca gratinati e farciti con ricotta al limone e
tartare di gamberoni** 24

Kürbisblüten gratiniert gefüllt mit Zitronen-Ricotta und Garnelen-Tatar
Courgette flowers au gratin stuffed with lemon ricotta and prawn tartare

Vitello tonnato alla piemontese 22

Kalbfleisch nach Piemonter Art in Thunfischsauce
Piedmont-style veal in a tuna sauce

Millefoglie di melanzana, Pomodoro, burrata e gel al basilico 20

Auberginen Millefeuille mit Tomaten-, Burrata- und Basilikumgel
Aubergine millefeuille with tomato, burrata and basil gel

PRIMI PIATTI

Fregola Sarda con vongole e bottarga di muggine 28

Sardische Fregula-Nudeln mit Venusmuscheln und Meeräschenrogen
Sardinian Fregula pasta with clams and cured mullet roe

**Pacchero colatura di alici, tartare di tonno,
burrata, basilico, pomodoro confit e capperi** 28

*Pacchero-Paste mit Sardellensaft, Thunfischtatar, Burrata, Basilikum
Tomatenconfit und Kapern*

*Pacchero pasta with anchiovy juice, tuna tartare, burrata, basil tomato confit
and capers*

PASTA WORLD CHAMPION 2014

Spaghetti al mojito con gamberi 28

Spaghetti an einer Mojito sauce und Garnelen
Mojito spaghetti with prawns

Risotto al limone con mozzarella di bufala e maggiorana 24

Zitronen Risotto mit Büffel Mozzarella und Majoran
Lemon risotto with bufalo mozzarella and marjoram



SECONDI PIATTI

**Gamberoni arrostiti con pomodori datterino,
cipolla dolce di tropea e lemongrass** 44

Gegrillte Riesengarnelen mit Traubentomaten, süßen Tropea-Zwiebeln und Zitronengras

Grilled king prawns with grape tomatoes, Tropea sweet onion and lemongrass

**Entrecôte di manzo alle ciliege,
cipollotti stufati cuore di lattuga e patate** 48

Rindfleisch-Entrecôte, gedünstete Frühlingszwiebeln, Salatherz und Kartoffeln

Beef entrecôte with citrus fruit, braised onions, lettuce heart and potatoes

Tataki di tonno in crosta di sesamo con zenzero marinato 45

Thunfisch-Tataki in einer Sesamkruste mit mariniertem Ingwer

Tuna Tataki in a sesame crust with marinated ginger

Pescato del giorno 45

Der Fisch fang des Tages

The fish catch of the day

Lomo di baccalao con insalata di finocchio e olive, arance all'Aperol 45

Gesalzener Kabeljaufilet mit Fenchelsalat, Oliven und Orangen mit Aperol-Geschmack

Salted cod loin with fennel salad, olives, and Aperol-flavored oranges

PROPOSTE VEGETARIANE

Sformato di verdura con contorno di stagione 34

Gemüseflan mit SaisonBeilagen

Vegetable bake with seasonal side-dish

ALLERGENI - ALLERGIES

Caro ospite, se ha allergie o intolleranze non esiti a chiedere informazioni su prodotti alimentari e bevande.
Saremo lieti di consigliarle al meglio.

*Sehr geehrter Gast, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, zögern Sie nicht zu fragen für Informationen über Speisen und Getränke.
Wir beraten Sie gerne bestmöglich.*

*Dear guest, if you have a food allergy or intolerance, please do not hesitate to ask for information about ingredients and drinks.
We will be happy to advise you.*