



Antipasti - Vorspeisen - Starter

Insalata Mista

Gemischter Salat

Mixed seasonal salad

€ 9,00

Tortino di parmigiano con prugne e salsa al porto

Parmesantörtchen mit Pflaume und Portweinsauce

Parmesan tartlet on a port wine plum sauce

€ 16,00

Tartare di salmone marinato con composta di zucca e fava di tonka

Gebeiztes Lachstatar mit einem Kürbis - Tonkabohnen Kompott

Pickled salmon tartar with a pumpkin - tonka bean compote

€ 22,00

Polpo alla griglia cotto a bassa temperatura su una crema di patate e scarmorza affumicata

In niedriger Temperatur gegarter Oktopus vom Grill auf einer Creme von Kartoffeln und geräucherter Scarmorza

Slow temperature cooked and grilled Octopus on a cream of potatoes and smoked scarmorza

€ 24,00

Tonno marinato alla soia grigliato con finocchio e Avocado

In Soja marinierter gegrillter Thunfisch mit Fenchel und Avocado

Grilled tuna marinated in soy sauce with fennel and avocado

€ 23,00

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

€ 18,00

Carpaccio di zucca grigliata marinata alla aceto di Mango con gambe saltati al aglio e peperoncino

Gegrillter Kürbis mariniert in Mangoessig

mit gebratene Garnelen, Knoblauch und Peperoncino

Grilled pumpkin marinated in mango vinegar

with fried Prawns, Garlic and Peperoncino

€ 19,00



Zuppa - Suppe - Soup

Zuppa di crema di zucca con semi di zucca e olio

Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen und Öl

Pumpkin soup with pumpkin seeds and oil

€ 8,00

Zuppa del giorno

Suppe des Tages

Soup of the day

€ 8,00



Pasta - Nudeln - Noodles

Gnocchetti Sardi con Salsiccia, Zucca e Provolone

Gnocchetti Sardi mit Salsiccia, Kürbis und Provolone

Gnocchetti Sardi with Salsiccia, pumpkin and provolone cheese

€ 19,50

Mezzemaniche con con ragù di polpo piccante

Mezzemaniche mit einem pikanten Oktopusragout

Mezzemaniche with spicy octopus ragout

€ 21,00

Linguini con vongole veraci

Linguini mit frischen Venusmuscheln

Linguini with calms

€ 20,50

Tortelloni con ripieno di ricotta e limone con burro e una leggera nota di liquirizia e gamberi

Haus gemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Zitrone mit leichter Butter - Lakritznote und Wildfang Garnelen

Homemade tortelloni filled with ricotta and lemon with light butter - liquorice note and prawns

€ 24,00

Pappardelle con ragù di coda di bue

Pappardelle mit Ochsenchwanzragout

Pappardelle with oxtail ragout

€ 19,00

Fusilli freschi con ragù di melanzane e ricotta salata

Frische Teigfusilli mit Auberginenragout und salzigem Ricotta

Fresh Fusilli with eggplant ragout and salted ricotta cheese

€ 15,00

Siamo inoltre lieti di offrire pasta senza glutine o vegana su richiesta!

Auf Wunsch bieten wir auch gerne glutenfreie oder vegane Pasta an!

On request we also offer gluten free or vegan pasta!



Pesce - Fisch - Fish

Pesce del giorno

Fisch des Tages

Fish of the day



Carne - Fleisch - Meat

Fegato di vitello con uva e vino moscato

Kalbsleber mit Trauben-Moscato Wein

Liver of veal with grapes-moscato-vine

€ 28,00

Cotoletta di maiale iberico con mele e calvados

Kotelett vom Iberico Schwein mit Apfel und Calvados Sauce

Chops of a iberico-porkon with apple and Calvados sauce

€ 34,00

Duo di vitello - guance e schiena di vitello brasate al vino rosso

su un purè di patate e sedano con rafano

Duo vom Kalb - Kalbsbäckchen- und Rücken in Rotwein geschmort auf einem Kartoffel-Selleriestampf mit Meeretich

Duo of veal - veal cheeks and back braised in red wine

on a potato-celery mash with horseradish

€ 38,00

Surf & Turf di filetto di Black Angus e gamberi su crema di pere al whisky

Surf & Turf vom Black Angus Filet und Wildfang Garnelen

auf einer Birnen-Whisky Creme

Surf & Turf of Black Angus fillet and prawns on a pear whisky cream

€ 41,00

Schiena di agnello della Nuova Zelanda in crosta di erbe su riduzione di vino rosso

Neuseeland Lammrücken mit Kräuterkruste an Rotweinreduktion

Rack of lamb with herb crust on a red wine reduction

€ 36,00

Petto e coscia d'anatra Barbarie con salsa all'arancia

Brust und Keule von der Barbarie Ente mit einer Orangensauce

Breast and leg of Barbarie duck with an orange sauce

€ 38,00

Saltimbocca alla Romana

Saltimbocca alla Romana

€ 24,00

Come contorno serviamo una variante di verdure miste e patate!

Als Beilage servieren wir eine variation aus gemischten Gemüse und Kartoffeln!

On request we also offer gluten free or vegan pasta!