

A P E R I T I F

Grappa Tonic
9

Negroni
12

Aperol Spritz
9

Gin Tonic
12

UNSER FRISCH GEBACKENES MEHRKORNBROT
AUS GEREIFTEM SAUERTEIG,
dazu regionale gesalzene Bio-Butter
4

TRADITIONELL HERGESTELLTE FLEISCHSPEZIALITÄTEN
8/15/24

Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl

S A L A T E U N D V O R S P E I S E N

Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon und Ingwer-Eis
17

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün, eingelegtem Chili
und Capperini
19

Grüner Salat mit saftigen Rote Beete Scheiben,
weichem Straccino Käse, Haselnüssen und Wasabi-Eis
15

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet und Thunfisch
mit cremiger Sauce
15

Tatar aus Rindfleisch mit Eigelbcreme
15

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und süß-säuerlicher Tomatenmarmelade
15

Traditionelle sizilianische Caponata
12

Leicht marinierte, hausgemachte Anchovis
mit cremigen Stracciatella Käse aus Apulien
15

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano
13

P A S T A

Tortelli mit Burrata
und Trüffel
25

Scharfe Penne
all'Arrabiata
15

Spaghetti
Cacio e Pepe
17

Spaghetti con Vongole Veraci (350 gr.),
berühmtes Nudelgericht mit Venusmuscheln
26

Ravioli del Plin, hausgemachte Pasta gefüllt mit Rindfleisch und Trüffel
25

Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout
19

Mezzi Rigatoni mit ganzem kanadischem Hummer,
serviert in einem Topf zum Teilen, für 2 Personen
72

H A U P T G E R I C H T E

Seebarsch
mit Beurre Blanc
und rotem Kaviar
29

Oktopus,
Tomaten, Basilikum
und Petersilie
29

Heilbutt,
Kapern, Oliven
und Tomaten
26

Lammkoteletts alla griglia mit saisonalen Gemüse
29

Zartes, gegrilltes Pluma vom Iberico Schwein mit sizilianischen Kräutern
und Nüssen, serviert mit Knoblauchconfit
26

Rib-Eye-Steak mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch
(Dieses Gericht ist für mindestens zwei Personen, Preis pro 100 g)
12