

A P E R I T I F

BUBBLES

Prosecco • 8

Champagner • 21

0% Schaumwein • 13

COCKTAILS

Amaro Tonic • 12

Grappa Tonic • 12

Gin Tonic • 15

Negroni • 15

Negroni Mezcal • 15

French 75 • 15

Aperol Spritz • 12

Almond Aperol Spritz • 13

Mondino Spritz
alcohol free • 10

THE G R E A T E S T H I T S

Wir servieren unser Menü
ab 2 Personen für alle Gäste am Tisch

•

Vitello Tonnato,
dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer
cremigen Sauce

•

Glasierte
sizilianische Aubergine
mit Kräutern, Burrata
und Tomatenmarmelade

•

Tortelli mit Burrata
und Trüffel

•

Ravioli Cacio e Pepe,
gefüllt mit Kalbfleisch

•

Lammkoteletts alla Griglia
mit saisonalem Gemüse

•

Tiramisù mit einem
der besten Mascarpone
direkt aus Brescia,
Lombardei

•

95
pro Person

DELIKATESSEN

BERÜHMTE FLEISCHSPEZIALITÄT
AUS DER NORDSPANISCHEN PROVINZ LEÓN
Rinderdörrfleisch „Cecina de León“ · 12/22

UNSER FRISCH GEBACKENES MEHRKORNBROT
AUS GEREIFTEM SAUERTEIG,
dazu gesalzene Butter aus der Bretagne · 6

ROYAL STURGEON KAVIAR 20g
EMPFEHLEN WIR MIT:
der besten cremigen Burrata aus Apulien · 49
unseren köstlichen hausgemachten Spaghettini al Burro · 59

VORSPESIEN

Caponata, traditionelles sizilianisches Ragout aus Auberginen,
Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Kapern · 19

Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon
und Ingwer Eis · 25

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,
eingelegten Chili und Capperini · 27

Tatar, rohes Rindfleisch mit Capperini und Eigelbcreme · 23

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und Tomatenmarmelade · 23

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce · 24

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano · 22

P A S T A

UNSERE PASTA WIRD TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET

Ravioli Cacio e Pepe, gefüllt mit Kalbfleisch · 29

Linguine mit Spargel und Atlantik-Garnelen-Tatar* · 37

Ziti mit Ochschwanz - reichhaltige und leckere römische Pasta* · 29

Agnolotti mit Waldpilzen, Ricotta und Spinat · 29

Rigatoni alla Norma mit sizilianischer Aubergine,
Kirschtomaten und Stracciatella* · 28

Spaghetti con Vongole Veraci* · 37

Tortelli mit Burrata und Trüffel · 35

Hausgemachte Spaghettini mit schwarzem Kaviar, 20 g · 59

*Wir verwenden ausschließlich Pasta aus dem Hause 'Gentile' aus Gragnano in der Provinz Napoli –
welche für die besten Teigwaren der Welt berühmt ist: Gragnano, Città della pasta.

P E R F E K T Z U M T E I L E N

Langsam geschmorte Lammschulter - über 18 Stunden
im Barolo Wein gegart, mit aromatischen Kräutern · 135

Rib-Eye Steak mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch. Ab ca.1kg
Preis pro 100g · 16

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

Zartes, nordisches Kabeljaufilet mit Blumenkohlpüree, Tomaten und Oliven · 39

Seebarsch mit Spargel und Amalfi Zitronen-Zabaione · 42

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie · 45

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse · 42

Filetto al Pepe Nero mit Steinpilzen · 55