



---

## ANTIPASTI / STARTERS

<b>AFFETTATO</b>	12,5
Cold Cuts From Machine, Green Castelvetrano Olives	
<b>VITELLO TONNATO</b>	15,5
Sous Vide-Cooked Veal Hips, Tuna Sauce, Capers Apples	
<b>CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO, MELE ALTOATESINE, FINOCCHIO, ANETO, POLVERE DI CAPPERI, PANE CARASAU, PEPE ROSA</b>	16,5
Smoked Swordfish Carpaccio, Apple from Südtirol, Fennel, Dill, Capern Dust, Carasau Bread, Pink Pepper	
<b>BURRATA DI BUFALA, BARBABIETOLA DI CHIOGGIA, NOCI TOSTATE, UVA MOSCATO GIALLO</b>	16,5
Buffalo Burrata, Beet from Chioggia, Roasted Nuts, Moscato Giallo Grapes	

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

<b>MAFALDINE AL RAGÙ TRADIZIONALE BOLOGNESE, GRANA PADANO RISERVA</b>	15,5
Mafaldine, Beef Ragout, Grana Padano Riserva	
<b>TORTELLONI VERDI „4 FORMAGGI“, ZUCCA, SEMI DI ZUCCA CAMELLIZZATI</b>	17
Green Tortelloni „4 Formaggi“, Pumpkin, Caramelized Pumpkin Seeds	
<b>SPAGHETTONI, RAGÙ DI CALAMARETTI AL NERO DI SEPPIA, RICOTTA DI PECORA, CONFETTURA DI POMODORI AUTUNNALI, BASILICO, SCALOGNO</b>	18,5
Spaghettoni, Baby Squid Ragout in Ink Sauce, Sheep Ricotta, Autumn Tomato Jam, Shallot	

TUTTA LA PASTA È FATTA IN CASA / ALLE NUDELN SIND HAUSGEMACHT

---



---

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSE

<b>SALTIMBOCCA DI FILETTO DI VITELLO, PURÉ DI ZUCCA, CIPOLLA FUNGHI FINFERLI AL MIELE DI CASTAGNO, RIDUZIONE ALLA SALVIA</b>	<b>29,5</b>
Saltimbocca of Veal Fillet, Pumpkin Purée, Onion, Chanterelle Mushrooms with Chestnut Honey, Sage Reduction	
<b>TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO, SALSA AL ROSMARINO</b>	<b>26</b>
Beef fillet, Arugula, Parmesan, Rosemary jus	
<b>POLIPO ALLA GRIGLIA, PURÉ DI FAVE PUGLIESI, POMODORINI, AGLIO, PEPERONCINO, CICORIA, CAPONATA DI OLIVE TAGGIASCHE</b>	<b>29</b>
Grilled Octopus, Broad Bean Purée, Chicory , Cherry Tomato, Garlic, Chili, Olives Caponata	

## CONTORNI / SIDE DISHES

<b>INSALATA MISTA</b>	<b>7</b>
Mixed Salad	
<b>INSALATA RUCOLA</b>	<b>7</b>
Arugola Salad, Cherry Tomato, Parmesan	
<b>INSALATA DI POMODORO</b>	<b>7</b>
Tomato and Onion Salad	
<b>PATATE NOVELLE AL ROSMARINO</b>	<b>7</b>
Young Potatoes, Rosemary, Parsley	
<b>PURÉ DI FAVE E CICORIA</b>	<b>10</b>
Broad Bean Purée, Chicory	

## DOLCI / DESSERTS

<b>TIRAMISÙ AL PISTACCHIO, MELOGRANO</b>	<b>10</b>
Pistachio Tiramisù, Pomegranate	
<b>TORTA DELLA NONNA, GELATO AL FIORDILATTE ALPINO, NOCI, CARMELLO MOU, PERE</b>	<b>9</b>
Semi-Liquid Chocolate Cake, Fiordilatte Ice Cream, Nuts, Mou Caramel, Pear	

---