



ANTIPASTI / VORSPEISEN

AFFETTATO, OLIVE 10,50 EUR

Aufschnitt von der Maschine, Oliven

BURRATA, INSALATA DI ARANCIA SANGUINELLE, RADICCHIO E GERMOGLI DI RAVANELLO, ACETO BALSAMICO DI MODENA 12,50 EUR

Burrata, Blutorangen-Radicchiosalat, Radieschensprossen, Balsamico aus Modena

VITELLO TONNATO CON BOTTARGA SARDA DI TONNO 14,50 EUR

Rosa Piemonteser Kalbshüfte, Thunfischsauce, Kapernäpfel, Bottarga

SALMONE MARINATO, IL SUO CAVIALE, MARTINI, LIMONE DI AMALFI, SONGINO DI CAMPO 16,50 EUR

Hausgebeitzter Lachs mit seinem Kaviar, Martini, wilder Feldsalat, Amalfi Zitrone

ZUPPE / SUPPEN

MINISTRONE IN VERNALE DI VERDURE, PESTO ALLA GENOVESE 7,50 EUR

Winterliche Gemüsesuppe, Pesto Genovese

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE KLEIN 11,50 EUR

Toskanische Fischsuppe

GROß 18,50 EUR



PRIMI PIATTI / ERSTER GANG

ORECCHIETTE AL RAGÙ DI MANZO 12,50 EUR

Orecchiette, Rindfleischragout

RISOTTO, CAPRINO FRESCO PIEMONTESE, POMODORI CANDITI, PUNTARELLE 13,50 EUR

Risotto, marinierte Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse

PAPPARDELLE ALLA PIZZAIOLA CON PUNTE DI FILETTO DI MANZO 14,50 EUR

Pappardelle, Rinderfiletspitzen, Tomatensugo, Kapern aus Pantelleria, Petersilie

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 15,50 EUR

Linguine, Meeresfrüchte, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Chili

Tutta la pasta è fatta in casa / Alle Nudeln sind hausgemacht

SECONDI PIATTI / HAUPTSPEISEN

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO, SALSA AL ROSMARINO 23,50 EUR

Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Rosmarinjus

**BRASATO DI GUANCE DI VITELLO, FUNGHI TROMBETTE, CIME DI RAPA,
PURÈ DI PATATE AL PARMIGIANO, TARTUFO NERO** 25,50 EUR

Geschmorte Kalbsbäckchen, Herbsttrompeten, Kartoffel-Parmesanstampf, Brokkoliblätter,
Wintertrüffel

**HALIBUT BIANCO CON CROSTA ALLO ZAFFERANO E MANDORLE, BARBA DI FRATE,
TRIS DI CAVOLFIORE** 26,50 EUR

Weißer Heilbutt in Safran-Mandelkruste, Blumenkohl: Püree, gebraten und Salat,
