



---

---

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

---

---

**MINISTRONE PRIMAVERA: ASPARAGI, PISELLI, CARCIOFI, TORTELLINI TRADIZIONALI**  
**BOLOGNESI FATTI A MANO, GRANA PADANO** **14**

Frühling-Minestrone mit Spargel, Erbsen und Artischocke, handgemachte Bolognese-Tortellini, Grana Padano

---

**AFFETTATO, OLIVE, TARALLI** **15**

Aufschnitt von der Maschine, Oliven, Taralli

---

**VITELLO TONNATO** **16**

Sous vide gegarte Kalbshälfte, Thunfischsoße, Kapernäpfel

---

**BURRATA AL TARTUFO, PUNTE DI ASPARAGI VERDI, SALSA AL MIELE MILLEFIORI E FICHI,**  
**INSALATA AROMATICA PRIMAVERILE, FRAGOLE, MANDORLE TOSTATE** **19**

Trüffel-Burrata, grüner Spargelspitze, Erdbeeren, Kräuter Salat, Feigen-Blütenhonig-Dressing, Geröstete Mandeln

---

**CARPACCIO DI POLIPO, INSALATA DI SEDANO PERENNE, CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE,**  
**PATATE, MAIONESE ALL'AGLIO ORSINO** **18**

Oktopus-Carpaccio, Kartoffel-Staudensellerie-Salat mit ligurischen Oliven und Karotten, Bärlauch Mayonnaise

---

---

---

## PRIMI PIATTI / ZWISCHENGERICHTE

---

**CASARECCE AL RAGÚ SEEROSE, GRANA PADANO RISERVA** **18**

Casarecce, Ragout „alla Seerose“, Grana Padano Riserva

---

**TORTELLONI 4 FORMAGGI, ASPARAGI DI SCHROBENHAUSEN, TARTUFO PRIMAVERILE** **24**

Tortelloni vier Käse Sorte, Spargel ( Schrobenhausen), Frühlings Trüffel

---

**LINGUINE ALLE VONGOLE, ZUCCHINE, AGLIO ORSINO, BOTTARGA DI MUGGINE** **22**

Linguine Vongole, Zucchini, Bärlauch, Meeräsche-Bottarga

---

---

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

---

---



---

---

## SECONDI PIATTI / HAUPTGÄNGE

---

---

### **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO, SALSA AL ROSMARINO** 29

---

Simmentaler Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Rosmarinjus

---

---

### **STINCO DI AGNELLO AL SANGIOVESE, CREMA DI CAVOLFIORE E ZAFFERANO, PEPERONATA AI CARCIOFI, SALSA VERDE ALLA MENTA** 31

---

Lammhaxe in Rotwein geschmort, Blumenkohl-Safrancreme, Artischocken-Peperonata, Minz-Salsa Verde

---

---

### **FILETTO DI SALMONE SCOZZESE "LABEL ROUGE" ALLA GRIGLIA, AGLIO ORSINO, RISOTTO AGLI ASPARAGI DI SCHROBENHAUSEN, PISELLI, MIELE AL SESAMO NERO** 31

---

Gegrilltes Schottisches Lachsfilet „Label Rouge“, Spargelrisotto (Schrobenhausen), Bärlauch, Erbsen, schwarzer Sesamhonig

---

---

---

## CONTORNI / BEILAGEN

---

---

### **INSALATA MISTA / RUCOLA / POMODORO** 7

---

Gemischter Salat / Rucola Salat / Tomaten Salat

---

---

### **PATATE NOVELLE AL ROSMARINO** 8

---

Junge Kartoffeln, Rosmarin, Petersilie

---

---

### **VERDURE PRIMAVERILI** 11

---

Erbsen, Spargel, Artischocken, Rote-Zwiebeln

---

---

---

## DOLCI / DESSERT

---

---

### **TIRAMISÚ ALL'AMARETTO, COMPOSTO & SORBETTO AL RABARBARO, MENTA PIPERITA** 10

---

Amaretto-Tiramisú, Rhabarber: Kompott & Eis, Pfefferminze

---

---

### **TORTA DELLA NONNA, GELATO ALLA ZUPPA INGLESE, FRAGOLE** 10

---

Halbflüssiger Schokoladenkuchen, Zuppa Inglese Eis, Erdbeeren

---

---