



---

---

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

---

---

### **AFFETTATO, OLIVE DI CASTELVETRANO** 15

---

Aufschnitt von der Maschine, Oliven aus Castelvetro

---

---

### **VITELLO TONNATO** 15,5

---

Sous vide gegarte Kalbshüfte, Thunfischsoße, Kapernäpfel

---

---

### **CARPACCIO DI TONNO, MELONE MANTOVANO, CETRIOLI, MARMELLATA DI PEPERONI, PANE CARASAU, CAPPERI DI PANTELLERIA, PISTACCHIO** 18

---

Thunfisch-Carpaccio, Mantua-Melone, Gurke, Paprika-Marmelade,  
Carasau Brot, Pantelleria-Kapern, Pistazie

---

---

### **BURRATA DI BUFALA, FICHI PUGLIESI, NOCI TOSTATE, TARTUFO ESTIVO, INSALATINA ALLE ERBA AROMATICHE, PIADINA ROMAGNOLA** 19

---

Büffel-Burrata aus original Cilento-Büffelmilch (in München produziert),  
apulische Feige, geröstete Walnüsse, Sommer-Trüffel, Kräuter-Salat, Piadina

---

---

---

## PRIMI PIATTI / PASTA

---

---

### **ORECCHIETTE AL RAGÙ SEEROSE, GRANA PADANO RISERVA** 17

---

Orecchiette, Simmentaler Rinderragout „alla Seerose“, 12 Stunden gegart, Grana Padano Riserva

---

---

### **TORTELLONI RIPIENI DI CAPRINO PIEMONTESE, FUNGHI FINFERLI, ERBA CIPOLLINA, MIELE MILLEFIORI** 18

---

Tortelloni mit piemontesischen Ziegenkäse gefüllt, Pfifferlinge, Schnittlauch, Blütenhonig

---

---

### **FREGOLA SARDA TOSTATA, FRUTTI DI MARE, ZUCCHINE, MENTA, POMODORINI, BOTTARGA DI MUGGINE** 24

---

Fregola Sarda (Sardische Nudeln), Meeresfrüchte, Zucchini, Minze, Kirschtomaten,  
Bottarga von der Meeräsche

---

---

### **TAGLIATELLE AL TARTUFO SCORZONE, ERBA CIPOLLINA, GRANA PADANO** 22

---

Tagliatelle, Scorzone-Trüffel, Schnittlauch, Grana Padano Riserva

---



---

---

## SECONDI PIATTI / HAUPTGANG

---

**TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO, SALSA AL ROSMARINO** 27,5  
Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Rosmarinjus

---

**POLLO RUSPANTE ALLA GRIGLIA, INSALATA ALLE ERBE AROMATICHE E PATATE, FUNGHI FINFERLI, TARTUFO ESTIVO, MIELE AL ROSMARINO** 29  
Gebrilltes Freilandhuhn, Wiesen-Kräuter-Kartoffelsalat, Pfifferlinge, Sommer-Trüffel, Rosmarinhonig

---

**POLIPO ALLA GRIGLIA, MOLLIKA TOSTATA AL SOMACCO SICILIANO, INSALATA DI RISO VENERE E FRUTTA ESTIVA, KETCHUP ALLA PEPERONATA** 32  
Gebrillter Oktopus, Sumach-Semmelbrösel, Salat von Venere Reis & Sommerobst, Peperonata-Ketchup

---

---

---

## CONTORNI / BEILAGEN

---

**INSALATA MISTA / RUCOLA / POMODORO** 7  
Gemischter Salat / Rucola Salat / Tomaten Salat

---

**PATATE NOVELLE AL ROSMARINO** 7  
Junge Kartoffeln, Rosmarin, Petersilie

---

**FUNGHI FINFERLI, CIPOLLA ROSSA, POMODORINI** 10  
Pfifferlinge, Rote-Zwiebeln, Kirschtomaten

---

---

---

## DOLCI / DESSERT

---

**TIRAMISÙ, FRUTTI DI BOSCO MARINATI AI FIORI DI SAMBUCO, AMARETTINI, MENTA** 9  
Tiramisù, Holunderblüten marinierte Waldbeeren, Amarettini

---

**TORTA DELLA NONNA, SORBETTO ALLA PESCA, AMARETTINI** 9  
Halbflüssiger Schokoladenkuchen, Pfirsich-Sorbet, Amarettini

---

---

---