

ANTIPASTI

Bruschetta "Cipolla Rossa" rote Zwiebeln & Burrata, pro Stück <i>red onions & burrata, per piece</i>	
Insalata di asparagi, ravanelli, endivia riccia, & parmiggiano Spargelsalat mit Radieschen, Frisée, Queller & Parmesan <i>Asparagus salad with radishes, frisée, samphire & parmesan</i>	
Zucchine fritte Frittierte Zucchini-scheiben mit Joghurtsauce <i>Fried zucchini with yogurt sauce</i>	
Peperonata, uvette & pinoli (gluten) Peperonata mit Rosinen & Pinienkernen <i>Peperonata with raisins & pine nuts</i>	
Flan di asparagi, salsa Olandese & mimosa d'ouvo Spargel-Flan mit Sauce Hollandaise & Ei-Mimosa <i>Asparagus flan with hollandaise sauce & egg mimosa</i>	
Ceviche di ombrina con succo di peproni del pimientos, lime, uova di salmone Ceviche mit Pimientos-Paprika, Zitrusfrüchten & Lachskaviar <i>Ceviche with Pimientos peppers, citrus fruits & salmon caviar</i>	
Tartare di tonno rosso, cracker nero e maionese all'erba cipollina Tatar vom roten Thunfisch, schwarze Cracker & Schnittlauchmayonnaise <i>Red tuna tartare, black cracker & chive mayonnaise</i>	
Carpaccio di manzo crudo, scaglie di grana, rucola & pomodorini confit mit Parmesanspänen, Rucola & Confit <i>Beef carpaccio with Parmesan cheese shavings, rocket salad & confit</i>	
Midollo al forno con tartare di manzo Gebackenes Mark mit Rindstatar <i>Roasted bone marrow with beef tartare</i>	

PASTA

Pasta del Giorno	24 - 48
Casarecce con ragù bianco di vitello e spugnole mit Kalbsragout & Morcheln <i>with white veal ragout & morels</i>	32 36
Pici con finocchietto selvatico, sarde, uvetta, pinoli & pangratatto mit wildem Fenchel, Sardinien, Rosinen & Pinienkernen <i>with wild fennel, sardines, raisins & pine nuts</i>	30 34
Fussiloni con olivette, pomodorini, carciofi e basilico mit Oliven, Cherrytomaten, Artischocken & Basilikum <i>with olives, cherry tomatoes, artichokes & basil</i>	28 32

SECONDI

Costine di maiale con chutney di nespole, fondo & verdura al forno mit Mispel-Chutney, Jus & Ofengemüse <i>with loquat chutney, jus & roasted vegetables</i>	46
Tarte Tatin di finocchi allo zafferano & caprino Fenchel-Tarte-Tatin mit Safran & Ziegenkäse <i>Fennel tarte tatin with saffron & goat cheese</i>	39
Trancio di ombrina arrostita con mousse di ceci & salsa Mediterranea Umberfisch mit Kichererbsenmousse & mediterraner Sauce <i>Umberfish with chickpea mousse & mediterranean sauce</i>	48

DOLCE

Gelato fior di latte, cioccolato, pistacchio, caffè, nocciola, ovomaltina, vaniglia	6
Sorbetti amalfi limone, mango -, maracuja	6
Tiramisù	12
Cassatina Siciliana	15
Dolce del giorno	10 - 15