

## **Menue**

*„Roast-Beef“ con tartara di datteri, crema di zucca e pompelmo*  
*Roast-Beef von Rinderfilet mit Datteln-Tartare, Kürbiscreme und Grapefruit*

~ ~ ~

*Trippa alla parmigiana con fagioli borlotti*  
*Kutteln nach Parmigiana Art mit Borlotti-Bohnen*

~ ~ ~

*Ravioli di pecorino fresco con burro e maggiorana all'aceto balsamico*  
*Frische Schafskäseravioli mit Butter, Majoran und Aceto Balsamico Tradizionale*

~ ~ ~

*Branzino arrosto con salsa al prezzemolo, curcuma-rapa e patata dolce*  
*Gebratene Seewolf mit Petersiliensauce, Curcuma-Kohlrabi und süßem Kartoffeln*  
*Oder*

*Coscia di coniglio disossata al pesto genovese con millefoglie di patate e carciofi*  
*Kaninchenkeule mit Basilikumpesto-Füllung aus dem Ofen mit Kartoffel-Millefeuille und Artischocken*

~ ~ ~

*Trancetto di gianduia e limone, gelato di fava tonka e emulsione di ciliegie*  
*Nougat-Zitrone-Schnitt mit Tonka-Bohnen Eis und Kirschenemulsion*

*Menuepreis inkl. Weinbegleitung € 92,00 ohne € 58,00*  
*Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir dieses Menue nur Tischweise servieren*

## **Antipasti**

<i>Medaglione di pesce spada alla pizzaiola con pomodoro e gelatina di zafferano</i> <i>Schwertfisch-Medaillon mit Oregano, Oliven, Tomaten und Safrangelee</i>	16,50 €
<i>Calamari ,fregola, peperoni e zucchini marinati</i> <i>Calamari, fregola, Paprika und marinierte- Zucchini</i>	14,50 €
<i>„Roast-Beef“ con tartara di datteri, crema di zucca e pompelmo</i> <i>Roast-Beef von Rinderfilet mit Datteln-Tartare, Kürbiscreme und Grapefruit</i>	15,50 €
<i>Variazione di radici invernali</i> <i>Dreierlei aus der Winter Wurzelgemüse</i>	12,50 €

## **Zuppe**

<i>Trippa alla parmigiana con fagioli borlotti</i> <i>Kutteln nach Parmigiana Art mit Borlotti-Bohnen</i>	10,00 €
<i>Purea di sedano rapa con scampi arrosto</i> <i>Knollenselleriecreme mit gebratene Scampi</i>	16,00 €

## **Paste**

<i>Ravioli di pecorino fresco con burro e maggiorana all'aceto balsamico</i> <i>Frische Schafskäseravioli mit Butter, Majoran und Aceto Balsamico Tradizionale</i>	14,50 €
<i>Tortello di astice con bisque e coda alla griglia</i> <i>Hummer-Tortelli mit Bisquesauce und gegrillte Hummermedaillon</i>	17,00 €
<i>Gnocchi con ragout di coniglio e schiuma di funghi secchi</i> <i>Gnocchi mit Kaninchen-Ragout und getrockenen Pilzen-Schaum</i>	14,50 €
<i>Risotto al pepe verde, taleggio e fois gras</i> <i>Risotto mit grünen Pfeffer, Taleggio und Fois-Gras ab zwei Personen pro Pers. á</i>	16,50 €

## Mittagsmenue

*Calamari fregola, peperoni e zucchini marinati*  
*Calamari, fregola, Paprika und marinierte- Zucchini*  
*Oder*

*Ravioli di pecorino fresco con burro e maggiorana all'aceto balsamico*  
*Frische Schafskäseravioli mit Butter, Majoran und Aceto Balsamico Tradizionale*

~ ~ ~

*Trancia di merluzzo all'olio di oliva con spuma di patate viola ed indivia al vino rosso*  
*In Oliven-Öl pochierte Kabeljau-Tranche, lila Kartoffeln-Schaum und Rotwein-Chicoree*  
*Oder*

*Coscia di coniglio disossata al pesto genovese con millefoglie di patate e carciofi*  
*Kaninchenkeule mit Basilikumpesto-Füllung aus dem Ofen mit Kartoffel-Millefeuille und Artischocken*

~ ~ ~

*Menuepreis € 29,00*

## Pesci

*Branzino arrosto con salsa al prezzemolo, curcuma-rapa e patata dolce* 32,00 €  
*Gebratene Seewolf mit Petersiliensauce, Curcuma-Kohlrabi und süßem Kartoffeln*  
*Gallinella di mare, cannellone di fagioli e gamberi, indivia laccata e sugo di pesce* 29,00 €  
*Knurrhahn, Garnelen-Bohnen-Cannellone, „lackierte“ Chicoree und Fischgugo*  
*Rombo liscio al forno, cavolini, olive, creme fraiche, caviale e schiuma nero di seppia* 30,00 €  
*Heilbutt aus dem Ofen mit Oliven, Rosenkohl, Creme-Fraiche mit Kaviar und Tintenfischschaum*

## Carni

*Coscia di coniglio disossata al pesto genovese con millefoglie di patate e carciofi* 26,00 €  
*Kaninchenkeule mit Basilikumpesto-Füllung aus dem Ofen mit Kartoffel-Millefeuille und Artischocken*  
*Variazione d'agnello con champignon, castagne e broccoli* 38,00 €  
*Dreierlei Lamm mit Champignon, Kastanien und Broccoli*  
*Filetto di manzo americano con topinambur , chips di polenta e lenticchie* 44,00 €  
*U.S. Rinderfilet mit Topinambur , Polentachips und Linsen*

## Dolci

*Tortino della nonna moderna con gazpacho di mela verde e crema di zenzero* 11,00 €  
*Zartem Haselnuß-Mandel-Törtchen mit grünen Apfel-Gazpacho und Ingwercreme*  
*Crema bruciata alla vaniglia con agrumi* 12,00 €  
*Vanille-Creme-Bruele mit Zitrusfrüchte-Effekt*  
*Trancetto di gianduia e limone, gelato di fava tonka e emulsione di ciliegie* 10,00 €  
*Nougat-Zitrone-Schnitt mit Tonka-Bohnen Eis und Kirschenemulsion*

*SIE KÖNNEN UNSEREN 25 JAHRE ALTEN ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DIE MODENA VOM FASS AUCH ZU HAUSE  
GENIESSEN € 25,00*

*ALS GESCHENK FÜR IHRE FREUNDE EMPFEHLEN WIR  
DEN 12 JAHRE ALTEN (€ 64,00) ODER DEN 25 JAHRE ALTEN (€ 105,00) ORIGINAL VERPACKT MIT REZEPTEN*