



## MENÜ | SPEISEKARTE

### ANTIPASTI | VORSPEISE

- |   |  |
|---|--|
| <b>Antipasto Rustico</b> 17,90  | Vorspeisenteller, der die Vielfalt der italienischen Regionen widerspiegelt  |
| <b>Gamberi all Aglio</b> 17,90  | Gambas, verfeinert mit Knoblauch-Kräuter-Olivenöl begleitet von knusprigem Bruschetta-Brot   |
| <b>Vitello Tonnato Emma</b> 16,90                                       | Dünn aufgeschnittene Kalbsscheiben, begleitet mit einer delikaten Thunfischcreme und Kapern  |
| <b>Carpaccio Classico</b> 17,90   | Rindercarpaccio, begleitet von frischem Rucola und aromatischem Parmesan DOP, serviert mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette   |
| <b>Bruschetta Traditionale</b> 8,90                                     | Vier köstliche Bruschette, belegt mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum, in extra nativem Olivenöl  |
| <b>Gambas Café de Paris</b> 17,90                                       | Gambas in einer geschmackvollen Café de Paris Sauce  |
| <b>Carpaccio di cervo servito con una linea di mirtilli rossi</b> 18,90 | Zartes Hirschcarpaccio mit einer feinen Linie aus Preiselbeeren, die fruchtige Süße und leichte Säure vereint. Frischer Rucola, würziger Parmesan und geröstete Pinienkerne ergänzen sich harmonisch und bringen die Aromen perfekt zur Geltung. |

### INSALATA | SALATE

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Insalata Caprino</b> 18,90    | Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenfrischkäse, knackigen Walnüssen und einem Hauch von süßem Honig  |
| <b>Insalata al Filetto</b> 18,90 | Bunter Salatteller mit zarten Rumpsteakstreifen und sautierten Champignons  |
| <b>Bowl Italiana</b> 19,90       | Bunter Salatteller mit, Kichererbsen, Rucola, gegrillten Auberginen, Zucchini, saftigen Champignons getrockneten Tomaten verfeinert mit zarten Hähnchenbruststreifen und cremiger Burrata |

### HIGHLIGHTS | HIGHLIGHTS

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Pizza Patate e Salsiccia</b> 19,90 | Pizza an Brokkoli Creme mit hausgemachter Salsiccia und Ofenkartoffeln |
|---------------------------------------|--|

# MENÙ | SPEISEKARTE

## PASTA | NUDELN

- Linguine al Tartufo su Carpaccio di Manzo** 24,90 | Linguine in einer cremigen Trüffelparmesansauce, verfeinert mit frischen Trüffelscheiben auf einem Bett aus Rindercarpaccio
- Gnocchi ai Funghi Porcini** 23,90 | Gnocchi gefüllt mit aromatischen Steinpilzen, serviert in einer Pesto-Weißwein-Creme mit zarten Rumpsteakstreifen und Steinpilzen. Ein traumhafter Genuss für Feinschmecker.
- Linguine con Cavolfiore e Peperoni** 22,90 | Linguine mit Blumenkohl, Paprikafilets und Kirschtomaten auf samtiger Erbsen-Valuté. Ein harmonisches Zusammenspiel von Farben und Aromen
- Tortelli al Cinghiale** 23,90 | Mit Wildschwein gefüllte Tortelli in einer Nduja-Tomatencreme mit Babyspinat und Burrata. Herzhaft und voller Charakter!
- Cannelloni Classici** 19,90 | Cannelloni gefüllt mit würzigem Hackfleisch, frischem Basilikum und aromatischem Parmesan DOP, serviert in einer köstlichen Tomatensugo überbacken mit cremigem Mozzarella Fior di Latte
- Pasta Ripiena di Mare** 23,90 | Gefüllte Pasta mit Meeresfrüchten, verfeinert mit Hummercreme, Gambas und frischem Zitronenabrieb. Ein Hauch von Meer bei jedem Bissen.
- Tagliatelle Neri al Baccalà** 23,90 | Schwarze Tagliatelle mit Kabeljaufilet, Oliven und getrockneten Tomaten in einer Weißwein-Kräutersauce – ein mediterraner Genuss mit eleganter Note.
- Rigatoni Salsiccia e Gamberi** 22,90 | Rigatoni mit Salsiccia und gehackten Gambas in einer cremigen Burrata-Tomatencreme. Reichhaltig und würzig – einfach unwiderstehlich.

## CARNE | FLEISCH

*Alle Fleischgerichte können selbstverständlich auch mit verschiedenen Saucen serviert werden.  
Unser Kellner empfiehlt Ihnen sehr gerne die passende Sauce.*

- Bistecca alla Griglia** 32,90 | Ein saftiges argentinisches Grain-Fed-Rumpsteak vom Grill, serviert mit unseren Tagesbeilagen
- Filetto di Maiale alle Castagne** 26,90 | Zartes Schweinefilet mit einer knusprigen Maronenkruste und Kirsch-Schokoladensauce. Eine raffinierte Komposition aus süß und herzhaft. Dazu Tagesbeilage
- Filetto di Cervo** 34,90 | Hirschfilet in einer feinen Kirsch-Schokoladensauce, begleitet von Babymöhren und einer Tagesbeilage. Ein Gericht, das die Aromen der Natur einfängt.
- Costolette di agnello neozelandese in crema di limone** 29,90 | Zarte Lammkoteletts aus dem neuseeländischen Lammkarree, umhüllt von einer feinen Zitronen-Kräuter-Creme, die eine frische, aromatische Note verleiht. Serviert auf klassischen Spaghetti aglio e olio

## PESCE | FISCH

- Filetto di Merluzzo alle Erbe** 19,90 | Muscheltopf an einer Weisswein-Creme Fraiche Sauce und knackigen Frühlingszwiebeln