

HIGHLIGHTS

ANTI PASTI

FORMAGGIO DI CAPRA

Ziegenkäse | Honig | Rotebeete-Carpaccio
16

POLPO

gegrillter Oktopus | Kartoffeln
16

TRIO

Vitello Tonnato | Carpaccio | Gambas
21

ANTIPASTO DELLA CASA

Burrata | Gambas mit Gemüse
Duetto von Vitello Tonnato & Carpaccio
29

PESCE

DORADE

auf Blattspinat
22

CARNE

TAGLIATA

Rumpsteak geschnitten
Pommes | Parmesan | Rotwein-Jus
35

PASTA

FETTUCINE BEEF E TARTUFO

Carpaccio-Bett | schwarzer Trüffel
24

PAPARDELLE PRIMAVERA

Tomatensauce | Burrata | Pinienkerne
Wildkräuter | Pesto
21

FETTUCINE TARTUFO

Trüffelcrème | frischer schwarzer Trüffel
22

FUSSILONI BIANCA

weiße Kalbsbolognese | Trüffelcrème | Parmesan
19

CARBONARA CLASSICA

Eigelb | Pecorino-Käse | Guanciale
19

RISOTTO AL PORCINI

Steinpilze | Parmesan | Rucola
21

RISOTTO MILANO

Safran | Parmesan
21

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte | Tiger-Shrimps
23

PIZZA

PIZZA BRUSCHETTA

Burrata | Rucola | marinierte Tomaten
19

PIZZA AUTUMN

schw. Trüffel | Büffelmozzarella | Avocado
19

PIZZA CRUDO & BUFALA

Büffelmozzarella | Parmaschinken
Wildkräutersalat
19

PIZZA AL VITELLO TONNATO

dünnes Kalbsfleisch | Thunfischcreme
21

PIZZA MEDITERRANEA

Burrata | Cherry-Tomaten | Sardellen
19

DOLCE

TIRAMISU À LA MINUTE

Zubereitungszeit ca. 20 Min.
8,90