

# *Il Consiglio detto chefempfehlung*

**Cozze alla livornese o alla marinara**  
Miesmuscheln in würziger Tomatensauce oder in Weißweinsauce  
12,90

**Zuppa di crema di zucca Hokkaido**  
con semi di girasole, olio d'oliva sardo e parmigiano  
Hokkaidokürbis Cremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
sardischem Olivenöl und Parmesan 7,50

**Carpaccio di manzo con fichi freschi, pecorino e rucola**  
Rindercarpaccio mit frischen Feigen, Schafskäse und Rucola 14,90

**Duetto di Ravioli** Ravioli di zucca fatti a mano al burro e salvia  
con noci e parmigiano *E* Ravioli di porcini in crema di parmigiano  
*Zweierlei Ravioli* handgemachte KürbISRavioli in einer Butter-Salbei-  
Sauce mit Walnüssen und Parmesan  
*Und* handgemachte Steinpilzravioli in einer Parmesancreme 16,50

**Pizza con Gorgonzola, Pere, Noci e Miele**  
Pizza mit Gorgonzola, Birnen Walnüssen und Honig 11,00

**Tagliolini al tartufo nero dalla forma di Grana Padano**  
Tagliolini aus dem Grana Padano-Laib  
mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel  
als Vorspeise 16,50 als Hauptgang 21,50

**Orata alla griglia con erbe fresche, pomodori ciliegini e olio d'oliva**  
Dorade vom Grill, mit frischen Kräutern, Cherrytomaten und Olivenöl  
24,90

**Orata al sale** Dorade in Salzkruste 26,90

**Filetto di branzino su risotto di orzo vegetale con spuma di zafferano**  
Gebratenes Loup de Mer Filet  
auf Gemüse-Graupen-Risotto mit Safranschaum 26,90

**Filetto di agnello con zucca, fichi e funghi porcini in salsa di Madera**  
Lammfilet mit Kürbis, Feigen und Steinpilzen in Madeirasauce 27,90

**Tagliata di manzo argentina con finferli freschi, rucola e parmigiano**  
Argentinische Rindersteak Tagliata mit frischen Pfifferlingen, Rucola  
und Parmesan 23,90

**Filetto di manzo in crosta di scamorza su salsa di vino cannonau tartufata**  
Rinderfilet mit Scamorza Kruste an getrüffeltem Cannonausauce  
28,90

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert

# *Custu mese de su cuocco* *Custu mese de su cuocco*

**Carpaccio di manzo con fichi freschi, pecorino e rucola**  
Rinder-Carpaccio mit frischen Feigen, Schafskäse und Rucola

**Tagliolini al tartufo nero dalla forma di Grana Padano**  
Tagliolini aus dem Grana Padano-Laib  
mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel

**Filetto di branzino**  
**su risotto di orzo vegetale con spuma di zafferano**  
Gebratenes Loup de Mer-Filet  
auf Gemüse-Graupen-Risotto mit Safranschaum

oder

**Filetto di manzo**  
**in crosta di scamorza su salsa di vino cannonau tartufata**  
Rinderfilet mit Scamorza Kruste auf getrüffeltem Cannonausauce

**Dolce-Dessert**  
**Semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato**  
Pistazien Parfait mit Schokosauce

**Komplettes 4-Gänge-Menu**  
für zwei Personen **99,00** für eine Person **56,00**



**Buon appetito** Guten Appetit  
wünschen Familie Orlando Piroddi und Team