

Consiglio Empfehlung Tavola

**Carpaccio di zucchine con rucola,
acciughe, pomodorini e parmigiano**
Zucchinicarpaccio mit Rucola, Sardellen,
Cherrytomaten und Parmesan 15,90

„Parma“ melone 13,90

Carpaccio di tonno con cipolle rosse e olive taggiasche
Thunfischcarpaccio mit roten Zwiebeln und Olive Taggiasche 17,00

Carpaccio di barbabietola con capesante salsa allo yogurt e bottarga
Rote-Bete-Carpaccio
mit Jakobsmuscheln und Bottarga-Joghurt-Dressing 18,50

**Insalata di erbe selvatiche con finferli freschi,
melanzane grigliate e formaggio di capra gratinato**
Wildkräutersalat mit frischen Pfifferlingen,
gegrillten Auberginen und gratiniertem Ziegenkäse 16,90

Mozzarella di Bufala alla Caprese con Salumi DOP Piacentini
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum und Salumi Piacentini 14,50

**Spaghetti alla chitarra con finferli Freschi,
salsiccia, pomodorini freschi e zafferano**
Spaghetti alla Chitarra mit frischen Pfifferlingen,
Salsiccia, frischen Tomaten und Safran 15,50

**Ravioli ripieni di ricotta, basilico e limone in salsa di burro con
stracciatella di bufala e tartufo nero**
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, Basilikum und Zitrone in
einer Buttersauce mit Büffel Stracciatella (ähnelt Mozzarella, ist jedoch
faseriger, sahniger und weicher) und schwarzem Trüffel 20,50

Tagliolini al parmigiano e tartufo nero
Tagliolini aus dem Parmesan-Laib mit schwarzem Trüffel
als Vorspeise 16,90 als Hauptgang 22,90

Orata alla griglia Dorade vom Grill 26,90

Orata in crosta di sale Dorade in Salzkruste 27,90

**Rana pescatrice con spinaci, pinoli, semi di finocchio
e pomodorini al vino bianco**
Seeteufel mit Spinat, Pinienkernen, Fenchelsamen, und frischen
Tomaten in Weißweinsauce 29,90

Costata di manzo alla griglia con erbe fresche
Rib Eye Steak vom Grill mit frischen Kräutern 24,50

Filetto di vitello con finferli freschi
Kalbsfilet mit gebratenen frischen Pfifferlingen 28,50

