

# Consiglio Empfehlung

## Antipasti

### Vellutata di zucca

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln und einem Schuss sardischem Olivenöl extra vergine aus eigener Herstellung 13,50

### Burrata

Burrata mit Feigen, Cherrytomaten und rohem Schinken 19,00

### Carpaccio di zucchine

Zucchincarpaccio mit gebratenen Jakobsmuscheln und Bottarga 19,00

### Fichi in manto di pancetta

Feigen im Speckmantel mit Ziegenkäsecreme 18,00

**Carpaccio di manzo** Rindercarpaccio mit Feigen, gerösteten Walnüssen und Ricottakäse 19,90

## Pizza

### Pizza autunnale

mit Birnenscheiben, Gorgonzola, Feigen und Walnüssen 17,90

## Pasta

**Tagliolini mantecati nella forma di grana padano con tarufo nero**

Tagliolini aus dem Grana Padano-Laib mit schwarzem Trüffel  
als Vorspeise 21,50 als Hauptgang 28,00

## Pesce

### Spigola al Vermentino, Olive e Alloro

Wolfsbarsch in Vermentinosauce mit Oliven und Lorbeerblättern 29,50

### Orata alla griglia

Dorade vom Grill, mit frischen Kräutern, Cherrytomaten und Olivenöl 29,50

**Orata in crosta di sale** Dorade in Salzkruste 31,50

### Involtini di branzino

Loup de Mer Filet-Jakobsmuscheln-Röllchen auf getrüffeltem Linsengemüse mit Trüffelschaum 32,00

### Piscadora inforada

Seeteufel mit Spinat, Pinienkernen, Fenchelsamen und Cherrytomaten in Vermentinosauce 34,00

## Carne

### Filetto di manzo

Rinderfilet mit Schafskäsehaube und frischen Pfifferlingen 36,00

**Agnello brasato** Geschmortes Lamm mit frischen Pfifferlingen 33,90