

Antipasti

Minestrone

Gemüsesuppe 10,00

Gemüsesuppe mit frisch geriebenem Parmesan 13,50

Carpaccio

di barbabietola

Rote-Bete-Carpaccio mit cremigem Burrata-Käse, Parmaschinken-Chips und karamellisierten Kapern 19,50

di salmone

Lachs-Carpaccio

mit Avocado, Rucola und luftgetrockneten Tomatenstreifen 20,50

di tonno

Thunfisch-Carpaccio

mit Fenchel, Orangenfilets und luftgetrockneten Tomatenstreifen 21,50

Pasta

Tagliolini al tartufo nero

Tagliolini aus dem Parmesan-Laib mit schwarzem Trüffel als Vorspeise 21,50 als Hauptgang 28,50

Pappardelle al ragù di cinghiale e pecorino

Pappardelle mit Wildschweinragout und Pecorino 22,00

Ravioli di ricotta e tartufo

Handgemachte Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung in Butter-Salbei-Sauce mit Parmesan 22,00 (mit frisch gehobeltem Trüffel) 28,50

Pesce

Orata alla griglia

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

Orata in crosta di sale Dorade in Salzkruste 31,50

Piscadora inforada

Seeteufel mit Spinat, Pinienkernen, Fenchelsamen und Cherrytomaten in Vermentinosauce 36,00

Filetto di orata

Gebratenes Doraden-Filet auf Erbsenpüree mit knusprigen Pancetta-Chips und Zitronengras-Ingwer-Schaum 29,90

Carne

Guance di bue brasate al cannonau

In Cannonau geschmorte Ochsenbäckchen an hausgemachtem Kartoffelpüree 29,50

Filetto di manzo al peppe verde

Rinderfilet mit Grüнем-Pfeffer-Sauce (ein ikonischer Klassiker) 36,50

Carrè di agnello

Lammkarree in Trüffelkruste auf Pecorinocreme 37,50

Dolce

Parfait di nocciole Haselnuss-Parfait mit Karamellsauce 11,50

Consiglios Empfehlung