

## SI INCOMINCIA CON - VORSPEISEN

### ZUPPA DI SEDANO

19,50€

Trüffel · Sellerieeinlage · Haselnuss

Truffle · Celery Garnish · Hazelnut

### CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO

24,50€

Geräuchertes Thunfisch-Carpaccio · Honig-Senf-Sauce ·  
Eingelegte Cranberries · Geröstete Mandeln

Smoked Tuna Carpaccio · Honey Mustard Sauce · Pickled  
Cranberries · Roasted Almonds

### INSALATA DI TOPINAMBUR

23,50€

Topinambur-Salat · Kapern-Estragon-Vinaigrette · Bottarga

Jerusalem Artichoke Salad · Caper-Tarragon Vinaigrette ·  
Bottarga

### CARPACCIO DI ROASTBEEF

26,50€

Roastbeef-Carpaccio · Demiglace · Trüffelmayonnaise ·  
Parmesan · Röstzwiebeln · Rucola

Roast Beef Carpaccio · Demi-Glace · Truffle Mayonnaise ·  
Parmesan · Crispy Onions · Arugula

### PARMIGIANA "MASI"

21,50€

Confierte Aubergine · Tomatensugo · Parmesancreme ·  
Basilikum

Confit Eggplant · Tomato Sauce · Parmesan Cream · Basil

## SI INCOMINCIA CON - VORSPEISEN

### **TARTARE DI MANZO STILE PUTTANESCA** **24,50€**

Rindertatar · Parmesan · Rucola · Focaccia-Croutons

Beef Tartare · Parmesan · Arugula · Focaccia Croutons

### **BURRATA** **19,50€**

Burrata · Crispy Chili Topping · Kirschtomaten · Basilikum · Sesam

Burrata · Crispy Chili Topping · Cherry Tomatoes · Basil · Sesame

### **HAMACHI CRUDO** **26,50€**

Hamachi · Blutorangen-Sud · Fenchel · Taggiasca-Oliven

Hamachi · Blood Orange Broth · Fennel · Taggiasca Olives

### **EXTRAS**

Filetstreifen - Sliced beef fillet **10,00€**

Schwarzer Alba-Trüffel - Black Alba Truffle **15,00€**

Burrata **10,00€**

## POI DI TRAMEZZO ABBIAMO - FRISCHE PASTA PASTA FRESCA

### TAGLIOLINI NERI CON GAMBERI E PESTO DI PISTACCHIO

28,50€

Garnelen · Pistazienpesto · Burrata

Prawns · pistachio pesto · burrata

### TAGLIOLINI AL TARTUFO

36,50€

Schwarzer Alba-Trüffel · Trüffel-Parmesan-Espuma ·  
Parmesancrunch

Black Alba truffle · truffle-parmesan espuma · parmesan  
crunch

### PAPPARDELLE FUNGHI CON STRACCETTI DI FILETTO +10 €

24,50€

Demi-Glace · Kräuterseitlinge · Kirschtomaten · Thymian · frisch  
gehobelte Champignons

Demi-glace · king oyster mushrooms · cherry tomatoes · thyme ·  
freshly shaved champignons

+10€ Filetstreifen - Sliced beef fillet

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich.

Unsere Pastagerichte servieren wir auf Wunsch auch als Zwischengang (–30 %) nur in Kombination mit einem Hauptgang.

Gluten-free pasta available upon request.

All pasta dishes are also available as a first course (–30%) only in combination with a main course.

## POI DI TRAMEZZO ABBIAMO - FRISCHE PASTA PASTA FRESCA

### TAGLIATELLE CON GUANCIA DI MANZO

32,00€

Ochsenbäckchen · eingelegte Zwiebeln · Sumach · Petersilie

Braised beef cheeks · pickled onions · sumac · parsley

### PACCHERI ALLA NORMA

24,50€

Geschmolzene Ricottacreme · Auberginencreme · Tomatensugo

Creamy ricotta sauce · eggplant cream · tomato sauce

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich.

Unsere Pastagerichte servieren wir auf Wunsch auch als Zwischengang (-30 %) nur in Kombination mit einem Hauptgang.

Gluten-free pasta available upon request.

All pasta dishes are also available as a first course (-30%) only in combination with a main course.

## COME SECONDI ABBIAMO - HAUPTSPEISE

### FILETTO AL TARTUFO

54,50€

Rinderfilet · Schwarzer Alba-Trüffel · Trüffeljus · Kartoffel-Parmesan-Creme · Kräuterseitlinge · karamellisierte Schalotten

Beef fillet · black Alba truffle · truffle jus · potato-parmesan cream · king oyster mushrooms · caramelized shallots

### TAGLIATA DI MANZO

36,50€

Rinder-Tagliata · Gremolata · Rucola · Parmesan · Balsamico-Reduktion

Beef tagliata · gremolata · rocket · parmesan · balsamic reduction

### CARRÉ D'AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO ED ERBE

39,50€

Lammkarree · Pistazien-Kräuterkruste · Demi-Glace · Rosmarinkartoffeln · Grillgemüse

Lamb rack · pistachio-herb crust · demi-glace · rosemary potatoes · grilled vegetables

### BRANZINO AL FINOCCHIO E ZAFFERANO

36,50€

Wolfsbarschfilet · Safran-Fenchelsud · geschmorter Fenchel · Pistazien · getrocknete Tomaten

Sea bass fillet · saffron-fennel broth · braised fennel · pistachios · sun-dried tomatoes

## COME SECONDI ABBIAMO - HAUPTSPEISE

### HAMACHI CON SALSA DI PAPRIKA AFFUMICATA

36,50€

Hamachi · geräucherte Paprikasauce · Oliventapenade ·  
Kartoffelcrunch

Hamachi · smoked paprika sauce · olive tapenade · crispy  
potato crunch

### CARDONCELLI CONFIT CON JUS DI FUNGHI

24,50€



Konfierte Kräuterseitlinge · Pilzjus · oxidiertes  
Champignonschaum · Rosmarinkartoffeln · karamellisierte  
Schalotten

Confit king oyster mushrooms · mushroom jus · oxidized  
mushroom foam · rosemary potatoes · caramelized shallots

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS PRO TISCH NUR EINE RECHNUNG ERSTELLT  
WERDEN KANN. VIELEN DANK!

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN ERHALTEN  
SIE AUF ANFRAGE. BITTE SPRECHEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL AN.

## COME DOLCE ABBIAMO - DESSERT

12,00€

### TIRAMISÙ ALLA MAMMA MASI

Hausgemachtes Tiramisù nach Familienrezept

Homemade tiramisù à la Mamma Masi

### SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

Pistaziensoufflé · Vanilleeis · Himbeersauce ·  
Pistazien-Crunch

Pistachio soufflé · vanilla ice cream · raspberry sauce ·  
pistachio crunch

### PANNACOTTA ALLO ZAFFERANO

Safran-Pannacotta · Flugmango · weiße Schokoladenchips  
mit Haselnuss

Saffron pannacotta · air-flown mango · white chocolate chips  
with hazelnuts

### ANANAS CARAMELLATA ALLA GRIGLIA



Gegrillte und karamellisierte Ananas · Kokosnusssorbet ·  
Limetten-Crumble

Grilled & caramelized pineapple · coconut sorbet ·  
lime crumble