

SI INCOMINCIA CON - VORSPEISEN

MAIRÜBE  **19,50€**

Grüner Apfel • Ajo Blanco • Oreganoblätter • Bergamotte

Green apple • ajo blanco • oregano leaves • bergamot

PARMIGIANA "MASI" **21,50€**

Confierte Aubergine • Tomatensugo • Parmesancreme • Basilikumöl

Confit eggplant • tomato sugo • parmesan cream • basil oil

BURRATA **19,50€**

Pfirsich-Gazpacho • Taggiasca-Oliven • Kaffirlimettenöl • rosa Pfeffer • Pistazie

Peach gazpacho • Taggiasca olives • kaffir lime oil • pink pepper • pistachio

PANZANELLA „FRANKFURTER GRÜNE SAUCE“ **21,50€**

Geröstetes Brot • Grüne-Sauce-Dressing • Scamorza

Toasted bread • green herb dressing • scamorza cheese

SI INCOMINCIA CON - VORSPEISEN

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO

24,50€

Geräuchertes Thunfischcarpaccio • Tomatenessenz •
Kapernblätter • Focaccia-Croutons • Lorbeeröl

Smoked tuna carpaccio • Tomato essence • caper leaves •
focaccia croutons • bay leaf oil

TATAR DI MANZO

24,50€

Rindertatar • Puttanesca-Marinade • Pecorinocreme •
Polentachips

Beef tartare • Puttanesca marinade • pecorino cream •
polenta chips

**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.

POI DI TRAMEZZO ABBIAMO - FRISCHE PASTA PASTA FRESCA

TAGLIOLINI AL TARTUFO 32,50€

* 22,50€

Schwarzer Alba-Trüffel • Trüfflespuma • Parmesancrunch

Black Alba truffle • Truffle espuma • parmesan crunch

PACCHERI „NORMA“ 24,50€

* 17,50€

Tomatensugo • Ricottafonduta • Auberginencreme • Basilikumöl

Tomato sugo • ricotta fonduta • eggplant cream • basil oil

TAGLIOLINI NERI 28,50€

* 17,50€

Pistazienpesto • Burratacreme • gegrillte Garnele

Pistachio pesto • burrata cream • grilled prawn

PAPPARDELLE FUNGHI 24,50€

CON STRACCETTI DI FILETTO +10 € * 17,50€ + 5€

Porcini-Jus • gegrillte & marinierte Pilze • Lauchöl • Pannagrattato

Porcini jus • grilled & marinated mushrooms • leek oil • pangrattato

+10€ Filetstreifen - Sliced beef fillet

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich.

*Unsere Pastagerichte servieren wir auf Wunsch auch als Zwischengang- nur in Kombination mit einem Hauptgang.

Gluten-free pasta available upon request.

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

COME SECONDI ABBIAMO - HAUPTSPEISE

FILETTO DI MANZO

54,50€

Rinderfilet • Cacio-e-Pepe-Espuma • Jus • Polenta croccante •
sautiertes Frühlingsgemüse

Beef tenderloin • Cacio e pepe espuma • jus • crispy polenta •
sautéed spring vegetables

LOMBO D'AGNELLO

39,50€

Lammrücken • Pistazien-Lavendelkruste • Salzzitronenjus •
Bohnenvariation

Lamb loin • Pistachio-lavender crust • salted lemon jus • bean
variation

MERLUZZO AL VAPORE

36,50€

Kabeljau • Oliven-Tomatenbrühe • Erbsen • Holunder •
Pinienkerne

Cod • Olive tomato broth • peas • elderflower • pine nuts

BROCCOLO ALLA GRIGLIA



28,50€

Gegrillter Bimi-Brokkoli • Kräuterseitlinge confiert •
Brokkolisauce • Grapefruit-Salbei-Marinade • kandierter Ingwer
& Rettich • geröstete Mandeln

Grilled broccolini • Confit king oyster mushrooms • broccoli
sauce • grapefruit-sage marinade • candied ginger & radish •
roasted almonds

COME DOLCE ABBIAMO - DESSERT

12,00€

GELATO AL TIRAMISÙ

Kaffee-Karamell • Jelly • Crunch

Coffee caramel • jelly • crunch

CANNOLO SCOMPOSTO

Ricottacreme • Aprikosenkompott • Veilchenzucker •
Aprikosenkernöl

Ricotta cream • apricot compote • violet sugar • apricot
kernel oil

PANNACOTTA

Basilikumsorbet • Erdbeerconsommé • Erdbeersalat •
Balsamicoperlen

Basil sorbet • strawberry consommé • strawberry salad •
balsamic pearls

GRANITA LITCHI & ROSA



Kokosmousse • Rosenblüten • Limette

Coconut mousse • rose petals • lime

SORBETTO AL CIOCCOLATO

Olive • Meersalz

Olive • sea salt

*GRAPPA-PAIRING EMPFOHLEN
RECOMMENDED WITH GRAPPA PAIRING

SELEZIONE DI FORMAGGI

24,50€

Käseauswahl aus unserem Feinkostladen

Selection of cheeses from our delicatessen shop

SELEZIONE DELLO CHEF- CHEF'S CHOICE

ASPARAGI VERDI 26,50 €

Morchel-Sabayon • Spargel-Pilzsalat • Senfkaviar •
Lauchöl • Kerbel

Morel sabayon • asparagus mushroom salad • mustard
caviar • leek oil • chervil

CRUDO DI TRIGLIA 26,50 €

Rotbarbencrudo • Spargel-Pinienkern-Sud • Pfirsich •
Zitronenmelisse

Red mullet crudo • Asparagus pine nut broth • peach •
lemon balm

GAMBERO ROSSO CRUDO 29,50 €

Rote Garnelen • Rhabarber • Zitronenverbene • Pistazie

Red prawn • Rhubarb • lemon verbena • pistachio

CARBONARA DI MARE 26,50 €

Tubetti • geräucherter Thunfisch • confiertes Eigelb •
Parmesan

* 18,50 €

Tubetti pasta • smoked tuna • confit egg yolk •
parmesan

BRANZINO 39,50 €

Wolfsbarsch • Curry-Bisque • grüner Spargel • Mangold •
getrocknete Tomaten

Sea bass • Curry bisque • green asparagus • chard •
dried tomatoes

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO 12,00 €

Tonkabohneneis

Tonka bean ice cream