

SELEZIONE DELLO CHEF- CHEF'S CHOICE

TARTARE DI TONNO

26,50€

Thunfisch-Tatar · Pomelo · Molke-Vinaigrette · Feigenblattöl

Tuna tartare · Pomelo · Whey vinaigrette · Fig leaf oil

GELATO ALLA BURRATA

21,50€

Tomatengranité · Tomatengelee · Pinienkerne · Tagetes

Tomato granita · Tomato jelly · Pine nuts · Marigold

CALAMARETTI · GAMBERO ROSSO · VONGOLE

26,50€

Wassermelonenfond · Cantaloupe · Sommerkürbis · Shiso

Watermelon broth · Cantaloupe melon · Summer squash ·
Shiso

CHEF'S SELECTION

TAGESPREIS
MARKET PRICE

Saisonal wechselnde Pasta-Kreation

Seasonal pasta creation

BRANZINO

36,50€

Wolfsbarsch · Rauchmandel-Beurre blanc · Gegrillter
Wasserspinat · Getrocknete Aprikose

Sea bass · Smoked almond beurre blanc · Grilled water
spinach · Dried apricot

KUMQUAT APEROL

14,00€

Aperol-Granita · Prosecco-Sorbet · Kumquat-Sabayon ·
Mandeltuile

Aperol granita · Prosecco sorbet · Kumquat sabayon ·
Almond tuile

SI INCOMINCIA CON - VORSPEISEN

ZUCCHINI 19,50€

Granny Smith · Ajo Blanco · Oregano · Bergamotte

Granny Smith · Ajo Blanco · Oregano · Bergamot

BURRATA 19,50€

Kirsche · Basilikum · Rosa Pfeffer · Pistazie

Cherry · Basil · Pink pepper · Pistachio

GAZPACHO DI CETRIOLO E PESCA 21,50€

Eingelegte Gurke · Grüne Paprika · Schwarztee ·
Zitronenverbene

Pickled cucumber · Green pepper · Black tea · Lemon
verbena

PARMIGIANA MASI 21,50€

Confierte Aubergine · Tomatensugo · Parmesancreme ·
Basilikumöl

Confit eggplant · Tomato sugo · Parmesan cream · Basil oil

SI INCOMINCIA CON - VORSPEISEN

TATAR DI MANZO

24,50€

Rindertatar · Puttanesca · Pecorinocrema · Polentachips

Beef tartare · Puttanesca · Pecorino cream · Polenta crisps

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO

24,50€

Geräuchertes Thunfischcarpaccio · Tomatenessenz · Kapernblätter · Focaccia-Croutons · Zitronenöl

Smoked tuna carpaccio · Tomato essence · Caper leaves · Focaccia croutons · Lemon oil

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

28,50€

Pistazienpesto · Burratacreme · Thunfisch-Tatar

Pistachio pesto · Burrata cream · Tuna tartare

TAGLIOLINI AL TARTUFO

32,50€

Sommertrüffel · Trüffeljus · Parmesan-Espuma ·
Parmesanchip

Summer truffle · Truffle jus · Parmesan espuma ·
Parmesan crisp

CARBONARA DI MARE

26,50€

Tubetti · Geräucherter Thunfisch · Confiertes Eigelb · Pecorino
Romano · Sarawak-Pfeffer

Tubetti pasta · Smoked tuna · Confit egg yolk · Pecorino
Romano · Sarawak pepper

PACCHERI ALLA NORMA

24,50€

Tomatensugo · Ricottafonduta · Auberginencreme · Basilikumöl

Tomato sugo · Ricotta fondue · Eggplant cream · Basil oil

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich.

Gluten-free pasta available upon request.

COME SECONDI ABBIAMO - HAUPTSPEISE

FILETTO DI MANZO

56,00€

Rinderfilet · Cacio-e-Pepe-Creme · Jus · Polenta-Soufflé ·
Glasiertes Sommergemüse

Beef tenderloin · Cacio e Pepe cream · Jus · Polenta
soufflé · Glazed summer vegetables

CARRÉ D'AGNELLO

42,50€

Lammrücken · Pistazien-Lavendelkruste · Salzzitronenjus ·
Bohnenvariation

Lamb loin · Pistachio and lavender crust · Salt lemon jus ·
Bean variation

IPPOGLOSSO NERO

39,50€

Schwarzer Heilbutt · Joghurt · Couscous · Piquillo ·
Kapernblätter · Pinienkerne · Olivensud · Zitrone

Black halibut · Yogurt · Couscous · Piquillo peppers ·
Caper leaves · Pine nuts · Olive broth · Lemon

BIMI ALLA GRIGLIA



29,50€

Konfierter Kräuterseitling · Brokkolisauce · Grapefruit-
Salbei · Kandierter Ingwer · Rettich · Geröstete Mandeln

Confit king oyster mushroom · Broccoli sauce · Grapefruit
and sage · Candied ginger · Radish · Roasted almonds

COME DOLCE ABBIAMO - DESSERT

PANNA COTTA AL MAIS DOLCE

14,00€

Aprikose · Cornflakes-Eis · Karamell-Popcorn · Kamille

Apricot · Cornflake ice cream · Caramel popcorn · Chamomile

GELATO AL TIRAMISÙ

12,00€

Mascarpone-Tonkabohneneis · Kaffee-Karamell · Kaffee-Jelly · Savoiardi

Mascarpone and tonka bean ice cream · Coffee caramel · Coffee jelly · Savoiardi

GRANITA LITCHI E ROSA



12,00€

Kokosmousse · Pistazie · Limette

Coconut mousse · Pistachio · Lime

SORBETTO AL CIOCCOLATO



12,00€

Olive · Medjool-Dattel · Meersalz

Olive · Medjool date · Sea salt

SELEZIONE DI FORMAGGI

24,50€

Käseauswahl aus unserem Feinkostgeschäft

Selection of cheeses from our delicatessen shop