

ANTIPASTI * VORSPEISEN * STARTERS

ALICI MARINATE		15 €
Frische Sardellen mariniert mit Zitrone Olivenöl Essig Lorbeeren Weißwein Pfeffer		
Fresh Anchovies marinated with Lemon Olive Oil Vinegar Laurel White Wine Pepper		

OSTRICHE – AUSTERN - OYSTERS – GILLARDEAU	3 Stück 18 €	6 Stück 32 €

PREMIUM KAVIAR - IMPERIAL BELUGA – IRAN	20 Gramm 60 €	50 Gramm 130 €

ZUPPA DELLA SETTIMANA		12 €
SUPPE DER WOCHE – SOUP OF THE WEEK		

INSALATA MISTA CON PARMIGIANO REGGIANO		16 €
Gemischter Salat Tomaten Radieschen Oliven Parmesan Granatapfeldressing		
Mixed Salad Tomatoes Radish Olives Parmesan Pomegranate Dressing		
OPTIONAL MIT GEGRILLTEN GARNELEN - OPTIONALLY WITH GRILLED PRAWNS		25 €

BURRATA PUGLIESE IGP		17 €
Burrata aus Apulien Dattel Tomaten Oliven Basilikum Olivenöl		
Burrata from Puglia Date Tomatoes Olives Basil Olive Oil		

PARMIGIANA DI MELANZANE		18 €
Sizilianische Auberginen San Marzano Tomaten Parmigiano Fior Di Latte		
Sicilian Eggplants San Marzano Tomatoes Parmigiano Fior di Latte		

TRIS DI BRUSCHETTA		19 €
Vitello Tonnato Caponata-Stracciatella Tomaten-Oregano-Basilikum		
Vitello Tonnato Caponata-Stracciatella Tomatoes-Oregano-Basil		

CARPACCIO DI SALMONE		21 €
Lachs Schnittlauch Öl Minze Tobiko Yuzu Limette Miso Radieschen		
Salmon Chives Oil Mint Tobiko Yuzu Lime Miso Radish		

TARTAR DI MANZO		25 €
Rinderfilet Tatar Senf Worcestersoße Schalotten Schnittlauch Gewürzgurken		
Beef Filet Tatar Mustard Worcester Sauce Shallots Chives Corinchons		

TARTAR DI TONNO		26 €
Thunfisch Tatar Avocado Olivenöl Sesamöl Soja Sauce Limetten Mayo Chips		
Tuna Tatar Avocado Olive Oil Sesame Oil Soy Sauce Lime Mayo Chips		

PRIMI

SPAGHETTI AGLIO E OLIO	13 €
Knoblauch Chili Olivenöl Petersilie Garlic Chili Olive Oil Parsley	

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	15 €
Rinderhackfleisch Tomaten Sellerie Karotten Knoblauch Ground Beef Tomatoes Celery Carrots Garlic	

GNOCCHI ALLA SORRENTINA	16 €
Gnocchi mit Provola Käse Tomaten Basilikum Parmesankäse Gnocchi with Provola Cheese Tomatoes Basil Parmesan Cheese	

PASTA ALLA GENOVESE	18 €
Pasta mit Langsam gekochtem Rinderfleisch Zwiebeln Sellerie Weißwein Slow Cooked Beef Onions Celery White Wine	

RISOTTO CON FUNGHI MISTI	19 €
Gemischte Pilze Butter Weißwein Schalotten Petersilie Parmesan Käse Mixed Mushrooms Butter White Wine Shallots Parsley Parmesan Cheese	

PASTA RIPIENA	23 €
Hausgemachte gefüllte Pasta des Tages Homemade stuffed Pasta of the day	

SPAGHETTI CACIO E PEPE CON TARTUFO NERO	27 €
Pecorino Käse Pfeffer Schwarzer Trüffel Pecorino Cheese Pepper Black Truffle	

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	28 €
Meeresfrüchte Knoblauch Chili Petersilie Seafood of the day Garlic Chili Parsley	

RISOTTO ALLA PESCATORA	28 €
Meeresfrüchte Knoblauch Chili Petersilie Seafood of the day Garlic Chili Parsley	

PESCE * FISCH * FISH

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA 28 €

Gegrilltes Fischfilet des Tages | Zitronen Sauce | Sautiertes Gemüse

Grilled Fish Filet of the day | Lemon Sauce | Sauteed Vegetables

POLPO ARROSTO 31 €

Gegrillter Oktopus | Cannellini Bohnen | Chili | San Marzano Tomaten Confit | Petersilie

Grilled Octopus | Cannellini Beans | Chili | San Marzano Tomatoes Confit | Parsley

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 48 €

2 Riesengarnelen | Aioli oder Schwarze Pfeffer Sauce | Wildkräutersalat

2 Jumbo Prawns | Aioli or Black Pepper Sauce | Wild Herbs Salad

LIEBE GÄSTE BITTE FRAGEN SIE UNS NACH DEM FRISCHEN FISCH DES TAGES UND DEN PREIS.

DEAR GUESTS PLEASE ASK US FOR THE FRESH FISH OF THE DAY AND THE PRICES.

CARNE * FLEISCH * MEAT

COSCIA DI ANATRA CON SALSA FOIE GRAS E CREMA DI PASTINAKE 28 €

Geschmorte Entenkeule | Enten Jus Mit Foie Gras | Pastinaken Creme

Braised Duck Leg | Duck Jus with Foie Gras | Parsnip Cream

OSSOBUCO CON PUREA DI PATATE 31 €

Kalbshaxe | Sellerie | Lorbeer | Zwiebeln | Tomaten | Kartoffelpüree

Veal Ossobuco | Celery | Onions | Tomatoes | Mashed Potatoes

STINCO DI AGNELLO CON POLENTA 29 €

Lammkeule | Jus | Mais Polenta

Roasted leg of Lamb | Jus | Corn Polenta

BLACK ANGUS ENTRECOTE CON PUREA DI PATATE AL TARTUFO E BROCCOLI 45 €

Gegrilltes Entrecote | Schwarze Pfeffer Sauce | Getrüffelte Kartoffelpüree | Brokkoli

Grilled Entrecote | Black Pepper Sauce | Truffled Mashed Potatoes | Broccoli

CONTORNI – BEILAGEN – SIDE DISHES

PUREA DI PATATE – KARTOFFELPÜREE – MASHED POTATOES 6 €

PATATE AL FORNO - ROSMARIN OFENKARTOFFELN – ROSEMARY POTATOES 6 €

BEILAGENSALAT MIT VINAIGRETTE - SIDE SALAD WITH VINAIGRETTE 7 €

VERDURE SALTATE - SAUTIERTES GEMÜSE DER SAISON - SAUTEED VEGETABLES 8 €