

Proposta dello chef

Aperitivo

Kir Royale 5.8

Antipasto

Carpaccio di manzo al profumo di tartufo, con fiocchi di grana, scaglie di tartufo nero
Getrübfteltes Rindscarpaccio mit Grana-Flocken und frischem schwarzem Trübftel 15.8

Polpo arrostito su crema di ceci e olio al rosmarino

Gebratene Tintenfische auf eine Creme aus Kichererbsen und Rosmarinöl 14.9

Pasta Fresca

Linguina trafilata al nero di seppia con gamberi su crema di zucchini
Schwarze Linguine mit Garnelen und Zucchini-Creme 17.8

Raviolo di castagne e pere al ragu di castagne

Ravioli gefüllt mit Kastanien und Birnen in Kastanien-Ragu 16.8

Gnocchi ripieni al formaggio caprino con salsa al gorgonzola e olio tartufato

Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse, in getrübftelter Gorgonzolasauce 15.8

Tagliolini flambati nella forma di parmigiano e olio tartufato

Tagliolini flambiert im Parmesanlaib, verfeinert mit getrübftelter Butter 18.9

Risotto

Risotto mantecato con zucchini e capesante caramellate allo zafferano

Risotto mit Zucchini und karamellisierten Jakobsmuscheln mit Safran 17.8

Carne e Pesce

Filetto di manzo su salsa al taleggio aromatizzato al timo e scaglie di tartufo nero
Rindsfilet auf Taleggio-Käse-Sauce, aromatisiert mit Thymian,
dazu frischer gehobelter schwarzer Trübftel 33.8

Trancio di lupo di mare in crosta di patate alle erbe
su salsa al vino bianco e pomodori arrostiti
Loup de Mer Filet in Kräuter-Kartoffel-Krüste
auf Kirschtomaten-Weissweinsauce 28.8

Dolce

Panna cotta alle castagne su crema alla vaniglia
Panna Cotta mit Kastanien auf Vanille-Crème 7.8

Vino del mese 0.2 / 0.75

Cataratto Branciforti (weiss) 6.5 / 22.0

Salice Salentino (rot) 6.5 / 22.0

Grappa del mese

Grappa Amarone Marzadro 7.5