

**Man kann nicht gut schlafen,
gut träumen, wenn man nicht
gut gegessen hat**

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Tris di crostini (salsiccia, tonno e sottaceti, guanciaie) - Dreierlei
Crostini (Salsiccia, Thunfisch mit eingelegtem Gemüse und
Schweinebäckchen) 11,90 Euro

Vitello tonnato alla godo` - Kalbfleisch fein geschnitten mit Thunfisch
Dressing, dazu Tomaten-Gel, saure Sahne, frittierte Kapern und Confit-
Tomaten 14,90 Euro

Tataki di tonno - Thunfisch Tataki in Sesammantel mit karamellisierten
roten Zwiebeln, Pistazien-Gel, saurer Sahne, Confit-Tomaten auf
Rucola-Bett 22,90 Euro

Insalata mista piccola – Kleiner Beilagensalat 7,00 Euro

**Mit unseren Vorspeisen empfehlen wir unser knuspriges Pinsabrot
gewürzt mit Olivenöl und Rosmarin**

Halbes Pinsabrot	5,00 Euro
Ganzes Pinsabrot	9,00 Euro

PRIMI PIATTI

Pasta fresca con asparagi, cardoncelli e guanciale – Frische Nudeln mit Spargeln, Austernpilze und Schweinebacken 19,90 Euro

Tagliatelle fresche al ragout di papera – Frische Bandnudeln mit Enten-Ragout 19,90 Euro

Triangoli ripieni di Limone in crema di mascarpone con gamberetti - Frische Pasta gefüllt mit Zitronen, serviert mit Mascarpone und Safran-Gel, dazu gebratene Garnelen mit kandierter Orange und Haselnuss-Crumble 18,90 Euro

Mezzelune ripiene con fichi e noci - Frische Pastataschen gefüllt mit Feigen- und Walnussfüllung in Butter –Waldfrüchte- Sauce mit Walnüsse 17,40 Euro

Pappardelle fresche con crema di tartufo - Frische Pappardelle/ breite Bandnudeln/ mit Trüffelcreme 17,90 Euro

SECONDI PIATTI DI CARNE & PESCE

HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

Filetto di manzo in crosta di pistacchio

Rinderfilet in Pistazienkruste dazu Kartoffelpüree, Champignons, und ein kleiner Beilagensalat

28,90 Euro

Agnello fritto impanato con Cornflakes – Frittiertes Lammkotelett

paniert mit Cornflakes, serviert auf Püree mit flambierten Artischocken

27,90 Euro

Trancio di salmone all'arancia candita

Marinierter Lachsfilet mit kandierter Orange auf Citronette-Salatbett und Robiola-Brotkruste

24,90 Euro

Tataki di tonno (Hauptgang Portion)

Thunfisch Tataki in Sesammantel mit karamellisierte rote Zwiebeln, Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-Tomaten auf Rucola-Bett

26,90 Euro

DESERT

Tiramisu`

Hausgemachter Tiramisù 8,00 Euro

Millefoglie

Hausgemachter Millefeuille mit Vanillecreme 8,50 Euro

Crema Catalana

Hausgemachter Crema Catalana 7,50 Euro

Tartufo bianco

Klassisches halbgefrorene Tartufo-Eis aus weißer Schokolade und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen

Affogato al caffè` 8,50 Euro

„oder“

mit Schokosauce 8,00 Euro

Tartufo al limoncello

Halbgefrorene Eisdessert aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonenlikör ist umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen 8,00 Euro