

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

**ANTIPASTI & INSALATE**  
VORSPEISE & SALATE

Zu den Vorspeisen empfehlen wir unser knuspriges Pinsabrot,  
gewürzt mit Olivenöl und Rosmarin  
Halbes Pinsabrot 5,00 Euro Ganzes Pinsabrot 9,00 Euro

**Torretta di melanzane alla parmigiana** 15,90 Euro  
Auberginenscheiben in feiner Tomatensauce mit Parmesan und  
Provola-Käse überbacken

**Vitello tonnato gourmet alla godò`** 16,90 Euro  
Fein geschnittene Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Dressing, dazu  
Tomaten-Gel, saure Sahne, frittierte Kapern und Confit-Tomaten

**Carpaccio di gambero rosso, crema di burrata, limone  
& olio al basilico** 17,90 Euro  
Rote-Garnelen-Carpaccio, Burrata-Creme, Zitrone & Basilikumöl

**Tataki di tonno** 22,90 Euro  
Thunfisch Tataki (kurz angebraten und kalt serviert) in Sesammantel mit  
karamellisierten roten Zwiebeln, Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-  
Tomaten auf Rucola-Bett

**Gourmet Vorspeise a la godò ab 3 Personen** 19,90 Euro p. P  
Drei Vorspeisen Variationen serviert mit Pinsa Brot

**Insalata pere, noci, gorgonzola e miele** 15,40 Euro  
Gemischter Salat mit Radicchio, Birnen, Walnüsse, Gorgonzola-Würfel  
und Honig

**PRIMI PIATTI**

**Gnocchetti con crema di zafferano, asparagi, cardoncelli & guanciale  
croccante** 19,90 Euro  
Frische Gnocchetti in zarter Safrancreme mit grünem Spargel,  
Austernpilzen und knusprigem Guanciale (Schweinebacke) - **Vegetarisch  
ohne Guanciale möglich**

**Chitarrine ai frutti di mare** 19,90 Euro  
Frische Nudeln „chitarrina“ mit Meeresfrüchten

**Triangoli al limone & gamberi, crema di mascarpone & zafferano con  
crumble di nocciole** 20,90 Euro  
Frische Zitronen-Garnelen-Triangoli (gefüllte Dreiecksnudeln) mit in  
aromatisierter Butter sautierten Garnelen, feiner Mascarpone-  
Safrancreme & Haselnuss Crumble

**Mezzelune alla godò ripiene con fichi e noci**  
Frische Pastataschen mit Feigen-Walnussfüllung in Butter –Waldfrüchte-  
Sauce mit Walnüssen 18,40 Euro

**Penne deliziose con pancetta**  
Penne mit Pancetta (ital. Bauchspeck) in cremiger Tomaten-Sahnesauce  
13,90 Euro

## SECONDI PIATTI DI CARNE & PESCE HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

**Agnello fritto su purè con carciofi flambè** 29,90 Euro  
Knusprig frittierte Lammkoteletts auf cremigem Püree, begleitet von flambierten Artischocken

**Filetto di manzo gourmet al rum su crema di zucca e lime con cipolle caramellate al caffè e chips di topinambur** 33,90 Euro  
Gourmet Rinderfilet in feiner Rumsauce, auf zarter Kürbis-Limettencreme, karamellisierten Kaffee-Zwiebeln und Topinambur-Chips

**Trancio di salmone all'arancia candita**  
Marinierter Lachsfilet mit kandierter Orange auf Citronette-Salatbett und Robiola-Brotkruste 25,90 Euro

**Tataki di tonno** 27,90 Euro  
Thunfisch Tataki (kurz angebraten und kalt serviert) in Sesammantel mit karamellisierten roten Zwiebeln, Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-Tomaten auf Rucola-Bett

## DESSERT

**Tiramisu`** - Hausgemachter Tiramisù 8,50 Euro

**Soufflé al cioccolato** - Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 8,50 Euro

**Tartufo al limoncello** - Halbgefrorenes Eisdessert aus Zitronencreme und mit einem Kern aus Zitronenlikör 8,00 Euro

**Tartufo al pistacchio** - Halbgefrorenes Eisdessert aus cremiger Pistaziencreme, einem Kern aus Pistaziensauce mit Haselnuss- und Pistazienstückchen 9,00 Euro

**Tartufo Bianco** - Tartufo-Eis aus weißer Schokolade und Kern aus Zabaione-creme

ODER

**Tartufo Nero** - Tartufo-Eis aus Schokoladencreme mit Kakao und Haselnuss-Stückchen

**Tartufo Bianco** oder **Nero affogato al caffè`** 8,50 Euro

**Tartufo Bianco** oder **Nero mit Schokosauce** 8,00 Euro

