



Vorspeise

Vitello Tonnato € 24,00
Kalb – Thunfisch – Kapern

Carpaccio vom Weiderind € 24,00
Parmesan - Rucola

Pulpo € 25,00
Kartoffeln – Oliven

Fasanenterrine € 28,00
Walnuss – Gänseleber
Zwetschgen

Zwischengänge

Cappelletti € 15,00
in Brodo di carne
Handgemachte gefüllte Teighütchen
in Fleischbrühe

Trofie al Pesto € 23,00
Trofie ist eine Pastaspezialität
aus dem nördlichen Italien
mit Ligurischem Pesto, Parmesan

Ravioli € 24,00
della casa Tradizionali
Ravioli – Ricotta
Spinat – Salbei

Ravioli Tartufati € 28,00
Ravioli – Trüffel schwarz
Alba Trüffel Weiß
+10,50€ / 1 g



Hauptgang

Linguine

€ 28,00

Trüffel Schwarz

Alba Trüffel Weiß

+ € 10,50 | 1 g

Ossobuco

€ 40,00

Kalbshaxenscheiben

Gemüse – Safran Risotto

Coniglio alla Toscana con Ripieno di Spinaci, Frittata

€ 43,00

Kaninchen – Crêpe

Spinat – Karotte

Branzino

€ 46,00

al Limone e Menta

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Zitrone – Minze – Kartoffel - Ratatouille

Zuppa di Pesce alla Montanara

€ 48,00

Fischsuppe der gebirgsfrau

Pulpo – Fisch – Jakobsmuschel



Dessert

Affogato € 8,00

Tiramisu Classic € 15,00

Pana-Cotta € 18,00

Potpourri aus Fruchtgels

Crema Catalana € 18,00

Vanille – Himbeere – Crumble

Formaggio Misto € 23,00

Käse – Chutney – Früchtebrot