

# Menù





# Antipasti

STARTERS  
VORSPEISEN

## **TAGLIERE DELLA CASA CON SALUMI E FORMAGGI**

House Platter with Cured Meats and Cheeses

Hausschneidebrett mit Wurst und Käse

12€  
a persona

## **CARPACCIO DI PETTO D'OCA AFFUMICATO(\*) CON MAYONESE ALL'ACETO BALSAMICO E RADICCHIO**

Smoked Goose Carpaccio with Balsamic Mayonnaise and Radicchio

Carpaccio von geräucherter Gans mit Balsamico-Mayonnaise und  
Radicchio

18€

## **ARCOBALENO DI VERDURE CON HUMMUS DI CECI**

Vegetable rainbow with Chickpea Hummus

Gemüse-Regenbogen mit Kichererbsen-Hummus

16€

## **ANTIPASTO MISTO DI MARE: TENTACOLO DI POLPO(\*) SCOTTATO; INSALATINA DI CALAMARI(\*); BRESAOLA DI TONNO; TARTAR DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI**

Seafood appetizer: seared Octopus tentacle; Squid salad; Tuna  
bresaola; citrus-marinated Salmon tartar

Vorspeise mit Meeresfrüchten: Tintenfischtentakel; Tintenfischsalat;  
Thunfischbresaola; Lachstatar

25€

## **SPIEDINI DI CODE DI GAMBERO ARGENTINO(\*) AL LIMONCELLO**

Limoncello-Marinated Shrimp Skewers

Garnelenspieße mit Limoncello

21€

## **TARTAR DI MANZO ALL'ALBESE (scaglie di grana e olio al tartufo)**

Beef Tartare 'Albese Style' (with Parmesan Shavings and Truffle Oil)

Tartar vom Rind all'albese (Parmesanspäne und Trüffelöl)

22€



# Primi

## MAIN COURSE ERSTE GERICHTE

### **GNOCCHI FATTI IN CASA(\*) CON POMODORINI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA**

15€

Homemade gnocchi with Cherry Tomatoes, Arugula and Parmesan flakes  
Hausgemachte Gnocchi mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken

20€

### **BAVETTE ALLO SCOGLIO (\*) O BAVETTE ALLE VONGOLE (\*)**

Bavette with Seafood or with Clams  
Bavette mit Meeresfrüchten or tongues

19€

### **RISOTTO AI LAMPONI(\*) CON STRACCIATELLA E GAMBERI(\*)** min 2 pers.

Raspberry risotto with Stracciatella Cheese and Shrimp  
Himbeer-Risotto mit Stracciatella und Garnelen

19€

### **RISOTTO ALLA TOMA CON ROSMARINO E LARDO AFFUMICATO** min 2 pers.

Risotto with Toma Cheese, Rosemary, and Smoked Lardo  
Toma-Risotto mit Rosmarin und geräuchertem Schmalz

### **SCRIGNI ALLA CARBONARA(\*) SU CREMA D'ASPARAGI(\*) E BACON CROCCANTE**

19€

Carbonara-Filled Ravioli on Asparagus Cream with Crispy Bacon  
Ravioli Carbonara auf Spargelsahne und knusprigem Speck

15€

### **SPAGHETTI DI VERDURE E POMODORO IN POLPA**

Vegetable Spaghetti with Fresh Tomato Pulp  
Gemüsespaghetti mit Tomatensauce

### **TAGLIATELLE RUSTICHE(\*) CON I NOSTRI SUGHI:**

15€

**-POMODORO -PESTO -RAGÙ -NOCI**

Homemade tagliatelle (Tomato/Pesto/Bolognese/Walnut sauce)  
Selbstgemachte Tagliatelle (Tomatensauce/Pesto/Bolognese/Walnuss-Sauce)



# Secondi

SECOND COURSE

HAUPTGERICHTE

|                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>MILANESE PANORAMA 2.0 (*) CON RUCOLA E POMODORINI</b>            | <b>24 €</b> |
| Milanese steak with Arugula and Cherry Tomatoes                     |             |
| Mailänder Steak mit Rucola und Kirschtomaten                        |             |
| <b>MILANESE PANORAMA(*) TRADIZIONALE</b>                            | <b>21 €</b> |
| Milanese steak                                                      |             |
| Mailänder Steak                                                     |             |
| <b>TAGLIATA RUCOLA, GRANA E ACETO BALSAMICO</b>                     | <b>18 €</b> |
| Sirloin steak with Arugula, Parmesan and Balsamic Vinegar           |             |
| Tagliata-Rucola, Grana-Käse und Balsamico-Essig                     |             |
| <b>FANTASIA DI BRANZINO(*) AL FORNO CON VERDURE</b>                 | <b>20 €</b> |
| Oven-Baked Sea Bass with Vegetables                                 |             |
| Wolfsbarschfilet auf unsere Art                                     |             |
| <b>TRANCETTI DI TONNO(*) CON SESAMO GLASSATI ALLA SALSA DI SOIA</b> | <b>22 €</b> |
| Tuna Steaks with Sesame and Soy Sauce Glaze                         |             |
| Thunfisch mit Sesam glasiert mit Sojasauce                          |             |
| <b>FILETTO DI MANZO AL PEPE ARLECCHINO</b>                          | <b>22 €</b> |
| Beef Fillet with three Peppers                                      |             |
| Rinderfilet mit drei Paprikaschoten                                 |             |
| <b>COSTOLETTE D'AGNELLO(*) ALLA GRIGLIA</b>                         | <b>20 €</b> |
| Grilled Lamb Chops                                                  |             |
| Gegrillte Lammkoteletts                                             |             |
| <b>EL BASELESK</b>                                                  | <b>21 €</b> |
| Cordon Bleu                                                         |             |
| Cordon Bleu                                                         |             |

\*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO/CONGELATO



# Contorni

*SIDE DISHES*

*KONTUREN*

## **BOUQUET DI INSALTE A FOGLIE VERDI**

**4€**

Green salad

Grüner Salat

## **COMPOSIZIONE DI INSALATE MISTE**

**4€**

Mixed salad

Gemischter Salat

## **PATATINE FRITTE (\*)**

**4€**

French fries

Pommes frites

## **VERDURINE DI STAGIONE**

**4€**

Seasonal vegetables

Saisonales Gemüse

## **SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI**

**13€**

Mixed cheese selection

Auswahl an gemischten Käsesorten

**COPERTO 2€ a persona**

Cover charge 2€ per person

Unkostenbeitrag 2€ pro Person



# Fiorentina

*FLORENTINE STEAK*  
*FLORENTINER FLEISCH*

SOLO SU PRENOTAZIONE €65,00 AL KG.

By reservation only €65.00 per kg.

Mit Reservierung nur 65,00 € pro kg.



# Striplon

*MEAT STRIPLON*  
*FLEISCH STRIPLON*

SOLO SU PRENOTAZIONE 32€ 200GR

Reservation only 32€ 200gr

Reservierung nur 32€ 200gr

