

Menù



Antipasti

STARTERS
VORSPEISEN

TAGLIERE DELLA CASA CON SALUMI E FORMAGGI (7-9-12)

House Platter with Cured Meats and Cheeses

Hausschneidebrett mit Wurst und Käse

12€
a person

TARTAR DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLE CARAMELLATE E ZABAIONE SALATO AL PARMIGIANO (3-7-12)

tartar of beef tenderloin with caramelized onions and savory parmesan zabaglione

rindertatar vom filet mit karamellisierten zwiebeln und herzhaftem parmesan-zabaione

19€

TRIS DI CARPACCI DI PESCE AFFUMICATO (SALMONE, SPADA, TONNO) CON VINAGRETTE AGLI AGRUMI E POMODORINI (4-12-15)

trio of smoked fish carpaccio (salmon, swordfish, tuna) with citrus vinaigrette and cherry tomatoes

dreierlei carpaccio von geräuchertem fisch (lachs, schwertfisch, thunfisch) mit zitrus-vinaigrette und Kirschtomaten

19€

ALICI MARINATE E ALICI FRITTE CON MAYONESE AL WASABI (1-3-4-5-10-12-16)

Marinated and fried anchovies with wasabi mayonnaise

Marinierte und frittierte sardellen mit wasabi-mayonnaise

18€

SPUMONI DI RICOTTA FRESCA CON MIELE, NOCI E RUCOLA (7-8)

fresh local ricotta with honey, walnuts and rocket

frischer hausgemachter ricotta mit honig, walnüssen und rucola

13€

Primi

MAIN COURSE ERSTE GERICHTE

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON ZAFFERANO, ZUCCHINE E GUANCIALE (1-3-7-16) 15€

homemade potato gnocchi with saffron, zucchini and guanciale
hausgemachte kartoffelgnocchi mit safran, zucchini und guanciale

PACCHERI CON CUBETTI DI TONNO FRESCO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI (1-3-4-15) 17€

paccheri with diced fresh tuna, taggiasca olives and cherry tomatoes
paccheri mit frischen thunfischwürfeln, taggiasca-oliven und kirschtomaten

RISOTTO BASILICO E STRACCIATELLA (7) 15€

risotto with basil and stracciatella
risotto mit basilikum und stracciatella

½ MANICHE ALLA CARBONARA (1-3-7) 15€

Pasta alla carbonara
Pasta alla carbonara

SCRIGNI CON SQUACQUERONE ED ERBETTE CON POMODORINI DATTERINI (1-3-7) 16€

pasta parcels filled with squacquerone cheese and herbs, with datterini cherry tomatoes
teigtaschen gefüllt mit squacquerone und kräutern, dazu datterini-kirschtomaten

TAGLIATELLE RUSTICHE CON I NOSTRI SUGHI: 14€

-POMODORO -PESTO -RAGÙ -NOCI (1-3-7-8-9-15)
Homemade tagliatelle (Tomato/Pesto/Bolognese/Walnut sauce)
Selbstgemachte Tagliatelle (Tomatensauce/Pesto/Bolognese/Walnuss-

Secondi

SECOND COURSE

HAUPTGERICHTE

MILANESE PANORAMA 2.0 RUCOLA E POMODORINI (550GR.) (1-3-5-11-15)	23€
panorama milanese with rocket and cherry tomatoes (550 g)	
panorama mailänder schnitzel mit rucola und kirschtomaten (550 g)	
MILANESE PANORAMA TRADIZIONALE (550GR.) (1-3-5-11-15)	21€
Milanese steak	
Mailänder Steak	
TAGLIATA CON RUCOLA, GRANA E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO (7-12)	18€
sliced beef steak with rocket, grana cheese and balsamic glaze	
rindersteak in scheiben mit rucola, grana und balsamico-glasur	
FILETTO ALLA GRIGLIA CON BURRO NOSTRANO ALLE ERBE DI MONTAGNA (7-10)	22€
grilled beef tenderloin with homemade mountain herb butter	
gegrilltes rindsfilet mit hausgemachter kräuterbutter aus bergkräutern	
FILETTO DI BRANZINO AL LIMONE (1-4-15)	20€
sea bass fillet with lemon	
filet vom wolfsbarsch mit zitrone	
CORDON BLEAU, EL BASELESK (400GR) (1-3-5-7-11-15)	20€
Cordon Bleu	
Cordon Bleu	

Contorni

SIDE DISHES
KONTUREN

BOUQUET DI INSALTE A FOGLIE VERDI	5€
Green salad	
Grüner Salat	
COMPOSIZIONE DI INSALATE MISTE	5€
Mixed salad	
Gemischter Salat	
PATATINE FRITTE (1-5-11-15)	5€
French fries	
Pommes frites	
RATATOUILLE DI VERDURE (9)	5€
Ratatouille of vegetables	
Ratatouille aus gemüse	
SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI (7)	13€
Mixed cheese selection	
Auswahl an gemischten Käsesorten	

COPERTO 2€ a persona
Cover charge 2€ per person
Unkostenbeitrag 2€ pro Person

MAGGIORAZIONE TAGLIO TORTA
€1.00 A PERSONA
Cake-cutting surcharge €1.00 per person
Zuschlag für den tortenschnitt €1,00

LISTA ALLERGENI



Glutine (1)

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



Crostacei e derivati (2)

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.



Uova e derivati (3)

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.



Pesce e derivati (4)

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



Arachidi e derivati (5)

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



Soia e derivati (6)

Latte, tofu, spaghetti, etc.



Latte e derivati (7)

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



Frutta a guscio e derivati (8)

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.



Sedano e derivati (9)

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



Senape e derivati (10)

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Semi di sesamo e derivati (11)

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 (12)

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



Lupino e derivati (13)

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



Molluschi e derivati (14)

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



Congelato o surgelato (15)

Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Abbattuto (16)

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

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

