Antipasti

VORSPEISEN · APPETIZERS

CAPESANTE ALL'ASPRETTO DI ZAFFERANO D, R, L — 28,-

Jakobsmuscheln aus der Pfanne mit Selleriepüree und Safran-Vinaigrette.

Pan-fried scallops with celery purée and saffron vinaigrette.

VITELLO TONNATO C, D, G — 22,-

Kalbsrücken, in Salzkruste gegart und zart rosa serviert, mit Kapern-Thunfisch-Sauce.

Veal loin, gently cooked in a salt crust and served pink with caper and tuna sauce.

SALMONE MARINATO CON CETRIOLO E ANICE-VINAIGRETTE D — 22,-

Marinierter norwegischer Lachs mit Gurke und Anis-Ysop-Vinaigrette.

Marinated Norwegian salmon with cucumber and anise hyssop vinaigrette.

CARPACCIO DI FILETTO ALLA MODA C, F, G, M — 22,-

Feine Rinderfiletscheiben mit hausgemachter Spezialsauce und frisch geriebenem Parmesan.
Auf Wunsch klassisch mit Zitrone und Olivenöl.

Thinly sliced beef with the house special sauce and freshly grated Parmesan. Also available with lemon and olive oil on request.

Insalate

SALATE · SALADS

INSALATA CESARE CARDINI A, C, G, M — 18,-

Caesar-Salat mit Parmesansplittern nach Originalrezept.

Original Caesar salad with Parmesan shavings.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA LA FAVORITA DOP G — 19,-

Charaktervoller Mozzarella aus Büffelmilch mit wunderbarem Aroma, nach traditioneller Art hergestellt.

Distinctive buffalo mozzarella from Campania, with a wonderful aroma, made using traditional methods.

Zuppe

SUPPEN · SOUPS

MINESTRONE ALLA GENOVESE — 14,-

Grüne Gemüsesuppe nach genuesischer Art mit Basilikum.

Genoese-style green vegetable soup with basil.

ZUPPA DI POMODORO CON BURRATA DI ANDRIA E OLIO DI OLIVA G, L — 14,-

Fruchtige Tomatensuppe mit Burrata aus Andria und Olivenöl.

Fruity tomato soup with burrata from Andria and olive oil.

Pasta fatta in casa

HAUSGEMACHTE PASTA · HOMEMADE PASTA

MEZZE MANICHE ALLA CREMA DI PEPERONI E RAGÙ DI SALSICCIA AL FINOCCHIETTO G — 24,-

Pasta mit roter Paprika und hausgemachtem Salsiccia-Ragù mit wildem Fenchel.

Pasta with red pepper and homemade sausage ragù with wild fennel.

PACCHERI CON POMODORINI DEL PIENNOLO, OLIVE E CAPPERI ALLA PARTENOPEA — 24,-

Paccheri mit Kapern, Oliven und Piennolo-Tomaten vom Vesuv.

Paccheri with capers, olives and Piennolo tomatoes from Mount Vesuvius.

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI D, R — 28,-

Linguine mit aromatischen Venusmuscheln.

Linguine with flavourful clams.

TAGLIOLINI AL TARTUFO PREGIATO UMBRO C, G — 32,-

Tagliolini mit hochwertigem Tuber melanosporum (Wintertrüffel), frisch zubereitet.

Tagliolini with high-quality winter truffles (black truffles from Norcia), freshly prepared.

Pesce

FISCH · FISH

PESCE FRESCO DEL MERCATO D

Täglich frischer Fisch vom Markt. Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.

Fresh fish from the market daily. Please ask about today's selection.

FILETTI DI BRANZINO CON ZUCCHINE, ZAFFERANO E PATATE ALL'OLIO A, D, G, L — 42,-

Seewolffilets auf Zucchini und Safransauce an Kartoffel-Olivenöl-Püree.

Sea bass fillets with zucchini and saffron sauce, served with olive-oil mashed potatoes.

TRANCIA DI SALMONE IN CROSTA DI PAPAVERO CON SALSA DI PISELLI E CAPONATA D, L — 40,-

Lachs in Mohnkruste mit Erbsensauce und Auberginen-Caponata.

Salmon in a poppy-seed crust with pea sauce and aubergine caponata.

CODE DI GAMBERONI IMPERIALI AL SESAMO CON SALSA AI PEPERONI B, N — 48,-

Riesengarnelen in Sesamkruste auf pikanter roter Paprikasauce.

Sesame-crusted king prawns with a spicy red pepper sauce.

Carne

FLEISCH · MEAT

MEDAGLIONI DI VITELLO CON CIPOLLE CARAMELLATE A — 39,-

Kalbsrückenmedaillons mit karamellisierten Zwiebeln in Marsalasauce.

Veal loin medallions with caramelised onions in Marsala sauce.

FILETTI DI AGNELLO AL CHIANTI CON CHUTNEY DI FINOCCHIO E CHIPS DI VERDURE — 40,-

Schottische Lammfilets in Chianti-Weinsauce, dazu Fenchel-Chutney und Gemüsechips.

Scottish lamb fillets in Chianti wine sauce with fennel chutney and vegetable crisps.

OSSOBUCO DI VITELLO A, G, L — 40,-

Kalbshaxe nach Art des Hauses mit getrüffeltem Kartoffelpüree.

Veal knuckle à la maison (the best in town) with truffled mashed potatoes.

TAGLIATA — 49,-

US-Black-Angus-Rind, am Tisch tranchiert, mit süß-sauren Zwiebeln, Gemüse und Balsamico-Reduktion.

US Black Angus beef, carved at the table, with sweet-and-sour onions, vegetables and balsamic reduction.

Formaggi

KÄSE · CHEESE

PECORINO SARDO CON CONFETTURA DI BUCCE D'ARANCIA G — 16,-

Rustikaler sardischer Hartkäse aus Schafsmilch, 12 Monate gereift, mit hausgemachter Orangenkonfitüre.

Rustic Sardinian sheep's-milk cheese, aged for 12 months and served with homemade orange marmalade.

PARMIGIANO REGGIANO DOP G — 18,-

18 Monate gereifter Parmigiano Reggiano mit Pflaumenkonfitüre.

18-month-aged Parmigiano Reggiano with plum jam.

Dolci

NACHSPEISEN · DESSERTS

PANNA COTTA CON PARFAIT AL CAFFÈ E CARAMELLO ALL'ANICE C, G — 14,-

Panna cotta mit Espresso-Parfait und Aniskaramell.

Panna cotta with espresso parfait and anise caramel.

TORTA DI MANDORLE CON MARMELLATA DI AMARENE E CASSATA SICILIANA A, C, G, H — 14,-

Lauwarme sizilianische Mandeltorte mit Amarena-Kirschen und Cassata-Eis.

Warm Sicilian almond cake with Amarena cherries and cassata ice cream.

TIRAMISÙ A, C, G — 13,-

Italienischer Dessertklassiker.

Classic Italian dessert.

Allergeninformation

ALLERGEN INFORMATION

Gekennzeichnete Speisen enthalten die angegebenen Zutaten oder können Spuren davon enthalten.
Bitte informieren Sie unser Team über Allergien und Unverträglichkeiten.

Marked dishes contain the listed allergens or may contain traces. Please inform our team.

A – Glutenhaltiges Getreide / Cereals with gluten
B – Krebstiere / Crustaceans
C – Ei / Egg
D – Fisch / Fish
E – Erdnüsse / Peanuts
F – Soja / Soy
G – Milch/Laktose / Milk
H – Schalenfrüchte / Tree nuts
L – Sellerie / Celery
M – Senf / Mustard
N – Sesam / Sesame
O – Sulfite / Sulphites
P – Lupinen / Lupin
R – Weichtiere / Molluscs