



ANTIPASTI

Brodetto-Fischsuppe mit Sauce Rouille ^{2,3}	11,90
Cremige Hummersuppe mit Ravioli ^{3,4}	12,90
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum ⁴	12,90
Carpaccio mit Cipriani-Sauce und gerösteten Pinienkernen ¹	13,90
Calamaretti vom Grill al Limone ¹⁴	16,90
Antipasti: Vitello tonnato, Büffelmozzarella-Tomate, Parmaschinken mit Feige ^{1,2,4,5,9,12} ..	16,90
Hauchdünne Pizzetta mit Spinat und Trüffelsalami ^{4,9}	16,90
Gebratene Gänseleber mit Quittenpüree und Haselnusscrunch ^{4,5}	23,90
Lauwarmer Hummersalat mit Mangowürfeln und Romana	29,90

Frischer schwarzer Trüffel aus Umbrien

Carpaccio mit Trüffelcreme, Büffel-Parmesan und frischem Trüffel ^{1,4}	19,90	
Vitello tonnato mit Trüffelcreme und frischem Herbst-Trüffel ^{1,4}	22,90	
Tagliatelle mit frischem Trüffel ⁴	klein 18,90	groß 26,90
Pochiertes Ei á la Carbonara mit Trüffel und souffliertem Speck ^{1,4}	21,90	

JOCHEN KEMPF'S MENÜ-EMPFEHLUNG

(Tischweise serviert, bestellbar bis 21 Uhr)

Gebratene Gänseleber mit Quittenpüree und Haselnusscrunch

* * *

Pochiertes Ei á la Carbonara mit Trüffel-Jus und souffliertem Speck

* * *

Rosa gebratener Rehrücken mit Gewürz-Jus, Rotkohl und Grappa-Maronen

* * *

Mascarpone-Mandarinen-Creme mit Zwergorange und Bienensticheis
oder

Zitronen-Sorbet mit Vodka

* * *

Menüpreis: 71,90 €

WEINEMPFEHLUNG

Vin Santo, Frescobaldi (0,1l 8,90 €)

2016 Insoglio del Cinghiale (0,2l 18,90 € / Fl. 65,90 €)

SECONDI PLATTI

Gamberetti aus dem Wok mit Gemüse, Pak Choi und Soja-Chilisaucе	^{5, 6, 9, 11, 13}	22,90
Kabeljaufilet mit Bergamotte-Orangenbutter auf Ligurischen Linsen	^{4, 5}	29,90
Gebratene Seezungenfilets mit Erd-Artischocke und konfiertem Eigelb	^{4, 5}	32,90
Kalbsleberscheiben mit Salbeibutter, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	^{4, 5, 7, 9}	21,90
Toskanische Wachtel ausgelöst mit Trauben, Trüffeljus und Haselnüssen	^{4, 5}	28,90
Rehrücken rosa gebraten mit Gewürz-Jus, Rotkohl und Grappa-Maronen	^{4, 5}	38,90

CONTORNO & SALSE

Italienischer Spinat	^{4, 5}	3,90	Kleiner Rucolasalat	^{5, 12}	4,90
Rosmarinkartoffeln	⁴	3,90	Getrüffeltes Kartoffelpüree	⁴	5,90

LA NOSTRA SPECIALITÀ:

Ausgelöster halber Hummer mit Kartoffelpüree und Trüffelsauce	^{4, 5, 11}	31,90
---	---------------------	-------

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino / Pomodoro / Carbonara / Arrabbiata	^{1, 5, 7, 9}	13,90
Handgemachte Kalbsschwanz-Ravioli al Limone	^{1, 4, 5, 9}	(klein) 11,90 16,90
Kürbis-Risotto mit Büffelmozzarella und Kernöl		15,90
Spaghetti mit Gamberetti und Chili	^{1, 2, 4, 9, 11}	18,90

DOLCI E FORMAGGI

Marsala-Zabaglione	¹	6,90	mit Vanille-Eis	⁴	8,90
Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert	^{1, 4}	7,90			
Zitronen-Sorbet mit Vodka	⁴	8,90			
Tiramisu classico mit Kaffee-Baiser	^{1, 4, 8, 9}	9,90			
Mascarpone-Mandarinen-Creme mit Zwergorange und Bienenstich-Eis	^{1, 4}	9,90			
Flambierter Crêpe à la Orange mit Vanille-Eis	^{1, 4, 9}	10,90			

Italienische Käseauswahl	⁴	11,90
---------------------------------	--------------	-------

Robiola (milder Weichkäse aus Kuh- und Ziegenmilch)

Büffel-Parmesan (Hartkäse aus Büffelmilch, laktosefrei)

Gorgonzola (Gorgonzola dolce, Blauschimmelkäse)

Pecorino (Sardo, Hartkäse aus Schafsmilch)