



## ANTIPASTI

Wachtelconsomme mit Flädle und Madeira .....	9,90
Brodetto-Fischsuppe mit Sauce Rouille <sup>2,3</sup> .....	11,90
Carpaccio mit Cipriani-Sauce und gerösteten Pinienkernen <sup>1</sup> .....	13,90
Cremiger Burrata mit Kirschtomaten-Kompott und Basilikum <sup>4</sup> .....	15,90
Gebackene Kalbszunge mit Linsensalat und Kapern-Remoulade <sup>1,4</sup> .....	15,90
Calamaretti vom Grill al Limone <sup>14</sup> .....	16,90
Antipasti: Vitello tonnato, Büffelmozzarella-Tomate, Parmaschinken mit Feige <sup>1,2,4,5,9,12</sup> ..	16,90
Hauchdünne Pizzetta mit Spinat und Trüffelsalami <sup>4,9</sup> .....	16,90
Sashimi vom Miso-Lachs mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Ponzu .....	18,90
Gebratene Gänseleber mit Quittenpüree und Haselnusscrunch <sup>4,5</sup> .....	23,90

## WINTERSPECIAL

Sashimi vom Miso-Lachs mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Ponzu

\* \* \*

Pochiertes Ei á la Carbonara mit Trüffeljus und souffliertem Speck

\* \* \*

Tagliata vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

\* \* \*

Mascarpone-Mandarinen-Creme mit Bienenstich-Eis

\* \* \*

Menüpreis pro Person: 78,00 €

*dazu empfehlen wir:*

2006 Dom Perignon Champagner 0,75 l (229,90 € pro Flasche)

Lieber Gast,

Sie planen eine Festlichkeit, Firmenveranstaltung, Geburtstagsfeier oder Hochzeit? Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein Angebot nach Ihren individuellen Wünschen zusammen. Ob Catering bei Ihnen zu Hause oder hier im Restaurant. Sprechen Sie uns an.

## SECONDI PLATTI

Gamberetti aus dem Wok mit Gemüse, Pak Choi und Soja-ChilisaUCE <sup>5,6,9,11,13</sup> . . . . .	22,90
Dänisches Lachsfilet - gebraten oder in Olivenöl confiert (Zubereitungszeit ca. 20 Min) . . . . .	
mit Bergamotte-Orangen-Sauce und Ligurischen Linsen <sup>4,5</sup> . . . . .	25,90
Seezungenfilets auf Kürbis-Risotto mit Parmesansauce <sup>4</sup> . . . . .	29,90
Kalbsleberscheiben mit Salbeibutter, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln <sup>4,5,7,9</sup> . . . . .	21,90
Scaloppine al Limone mit Pinienkern-Spinat und Rosmarinkartoffeln . . . . .	26,90
Toskanische Wachtel, ausgelöst, mit Trauben, Haselnuss und Trüffeljus. . . . .	28,90

## CONTORNO & SALSE

Italienischer Spinat <sup>4,5</sup> . . . . .	3,90	Kleiner Rucolasalat <sup>5,12</sup> . . . . .	4,90
Rosmarinkartoffeln <sup>4</sup> . . . . .	3,90	Getrüffeltes Kartoffelpüree <sup>4</sup> . . . . .	5,90

## PASTA

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

## DOLCI E FORMAGGI

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

**Italienische Käseauswahl** mit verschiedenen Beilagen serviert <sup>4</sup> . . . . . 11,90

**Platte zum Teilen** (für 2 Personen) . . . . . 19,90

Robiola (milder Weichkäse aus Kuh- und Ziegenmilch)

Büffel-Parmesan (Hartkäse aus Büffelmilch, laktosefrei)

Gorgonzola (Gorgonzola dolce, Blauschimmelkäse)

Pecorino (Sardo, Hartkäse aus Schafsmilch)