


Vorspeisen


* Rinderzunge, Paprika und grüne Soße
18



 * Jakobsmuschel-Carpaccio, Auberginenmousse,
Basilikumcreme und Tomaten Confit
23

 * "Vitello tonnato" Rosa gekochtes Rindfleisch, Thunfischsauce,
eingelegte Zitrone und Haselnüsse
18

  * Mosaik aus Lauch, Taleggio und Safran
18

* Lachsforelle mariniert in Miso, Gurken, Buttermilch und Dillöl
20

 * Piemontesisches Rindertatar Martini-Auswahl von Boves,
Tonda-Iblea-Öl und Salzflöcken
18

  Frühlingsalat
gemischter Salat, Zichorienherz, Blumenkohl, Radieschen,
Mandeln und Kräuter-Joghurt-Dressing
15

* Marinierten Sardellen - Tintenfischtinte Briochebrot - Petersilienbutter
18

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT
USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Pasta und Risotto

* Ravioli nach Genovese Art (Zwiebeln und Ente Ragout),
Foie Gras sauce und Himbeeren
22

 * Basilikum Gnocchi, schwarze Knoblauchsauce,
geräucherte Provola-Käsemousse und frittierte Zucchini
18

 * "Buono" Carnaroli-Reis mit Safran,
Ossobuco-Ragout, Mark und Parmigiano-Creme
21

* Tintenfischtinte Spaghettone, Stör, Fischrogen aus See und Brotsauce
22

* Gemischte Nudeln, Kartoffeln, Muscheln und Würziges Nduja Chorizo
20

 Pacchero vom Gragnano mit Tomatensoße,
Stracciatella aus Burrata-Käse und fritierter Basilikum
16

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT
USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Fisch und Fleisch

* Barschfilets mit Panko-Panade, knuspriges Gemüse, süß-saure Mayonnaise
25

 * Gegrillt Krake, Tomateneintopf, Rübensprossen und Zitrone
25


* Steinbutt, Erbsen, geschmorte Frühlingszwiebeln, Artischocken und Minze
27

* Gefüllte Kaninchen-Roll, süße Knoblauchcreme,
Petersiliensauce, knusprige Zwiebeln und Kartoffeln
25

* Taube, Foie Gras Schnitzel, Briochebrot,
Leberpate und Himbeere
30

 * Rindfleisch Flank Steak, rote und gelbe Pfeffersauce,
gegrillte Friggiteli und Schokoladenjus
25

 * Blätterteigtorte mit Pilzen, Kartoffeln und Lauch, Kimchisauce
16

 * Rind Rumpsteak aus unserer Auswahl, Kartoffeln, Rosmarin-Mayonnaise
1 kg 2 personnes
70

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT
USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFragen

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Traditionelles Menu

 * "Vitello tonnato" Rosa gekochtes Rindfleisch, Thunfischsauce, eingelegte Zitrone und Haselnüsse

...

* Gefüllte Kaninchen-Roll, süße Knoblauchcreme, Petersiliensauce, knusprige Zwiebeln und Kartoffeln

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Kaffeebohne

Menu Vom See

* Tintenfischtinte Spaghettonne, Stör, Fischrogen aus See und Brotsauce

...

* Barschfilets mit Panko-Panade, knuspriges Gemüse, süß-saure Mayonnaise

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Tarte au Citron mit Blaubeersorbet

Menu € 47

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 3 Gläser € 18

Vegetar Menü

 * Basilikum Gnocchi, schwarze Knoblauchsauce, geräucherte Provola-Käsemousse und frittierte Zucchini

...

 * Blätterteigtorte mit Pilzen, Kartoffeln und Lauch, Kimchisauce

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Sacher 2.0

Menu € 40

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 3 Gläser € 18

Tasting Menu

* Rinderzunge, Paprika und grüne Soße

Oder

* Lachsforelle mariniert in Miso, Gurken, Buttermilch und Dillöl

...

 * "Buono" Carnaroli-Reis mit Safran,
Ossobuco-Ragout, Mark und Parmigiano-Creme

Oder

* Ravioli nach Genovese Art (Zwiebeln und Ente Ragout),
Foie Gras sauce und Himbeeren

...

 * Gegrillt Krake, Tomateneintopf, Rübensprossen und Zitrone

Oder

 * Rindfleisch Flank Steak, rote und gelbe Pfeffersauce,
gegrillte Friggitelli und Schokoladenjus

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Rhabarber-Erdbeer-Suppe, Kamillenschaum, Haselnuss-Streusel

Menu € 65

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 4 Gläser € 24

Mano libera

Sieben Verkostungen, die unsere Köchin Simone Gamba für Sie vorbereitet
Dazu gibt es Sauerteigbrot, Taralli, Focaccia aus eigener Herstellung,
geschlagene Butter

Das Degustationsmenü wird allen Gästen am Tisch serviert

Menu € 77

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 7 Gläser € 35

Käse

Kostprobe von lokalen, regionalen und italienischen Käse begleitet mit unseren Konfitüren und biologischen Honig

4 Kostproben € 13

6 Kostproben € 17

10 Kostproben € 21

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Rotwein wöchentliche Auswahl

Vermouth Vandalo € 6

Marsala Vintage 2015 Rubino Superiore 3 y.o. - Francesco Intorcia € 8

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

* Tarte au Citron mit Blaubeersorbet
10

* Sacher 2.0
10

* Rhabarber-Erdbeer-Suppe,
Kamillenschaum, Haselnuss-Streusel
10

* Kaffeebohne
10

* Unsere frisch Cremeeis (Oreste's Rezept) mit Völlerei
10

* Baba' von Antonino, gekochter im Weckglas,
mit unsere Cremeeis
für 2 Personen 20

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Moscato d'Asti € 6

Moscato passito 2022 (Sicilia) - Pupillo Solacium - € 9

Prevost moscato passito (Piemonte) - Paolo Angelini - € 7

Ratafia Scuppoz - € 7

Allergene

VORSPEISEN

Rinderzunge	Gluten, Fisch, Eier
Jakobsmuschel-Carpaccio	Fisch, Milchprodukt, Soja
Vitello Tonnato	Fisch, Eier, Nüsse
Mosaik aus Lauch	Milchprodukt, Krebstiere
Lachsforelle	Fisch, Milchprodukt, Gluten, Soja
Piemontesisches Rindertatar	----
Frühlingsalat	Nüsse, Milchprodukt
Marinierten Sardellen	Fisch, Gluten, Milchprodukt, Muscheln

PASTA UND RISOTTO

Ravioli	Gluten, Milchpro., Eier, Soja, Sellerie
Basilikum Gnocchi	Gluten, Eier, Milchprodukt
"Buono" Carnaroli-Reis	Milchprodukt, Sellerie
Tintenfischtinte Spaghettone	Gluten, Fisch, Sellerie, Muscheln
Gemischte Nudeln	Gluten, Muscheln, Sellerie, milchp.
Pacchero	Gluten, Milchprodukt

Mögliche Spuren von Weichtieren

FISCH UND FLEISCH

Barschfilets	Fisch, Eier, Gluten,
Gegrillt Krake	Muscheln, Sellerie
Steinbutt	Fisch, Gluten, Milchprodukt
Gefüllte Kaninchen-Roll	Gluten, Sellerie, Nüsse, Milchprodukt
Taube	Gluten, Milchprodukt, Sellerie, Eier
Rindfleisch	Milchprodukt, Sellerie
Blätterteigtorte	Gluten, Eier, Milchprodukt, Nüsse
Rind Rumpsteak	Senf, Milchprodukt, Eier