


# Vorspeisen

 \* "Vitello tonnato" Rosa gekochtes Rindfleisch, Thunfischmousse mit eingelegte Zitrone, Kapern und Katsuobushi  
18

\* Mariniertes Hecht, Wassermelone, Crème fraîche, Gurke und Basilikum  
22

 \* Tomaten-Tarte Tatin, Toma-Käse-Fondue und Balsamico-Eis  
18

\* Amberjack-Carpaccio, Gazpacho aus Kaktusfeige und Tomate, Mandel- und Mais-Crumble  
22

 \* Kalbsbries, Krustentierbisque, Garnelen, Pecorino und Limette  
25

 Piemontesisches Rindertatar, Schalotte, Kapern, Senf, Gurke und Ei  
22

  Sommersalat  
Grüner Salat, Rucola, Mandelblättchen, Pfirsich, Kirschtomaten und Quartirolo-Käse  
15

\* Sardellen aus Cetara in Olivenöl, Brot und aufgeschlagene Butter  
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 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


# Pasta und Risotto

\* Fusilloni mit Enten-Genovese-Ragout, Parmigiano und Crumble aus Brot mit Crusco-Paprika  
22

 \* Mit Aubergine gefüllte Gnocchi, geräucherte Bufalakäse-Sauce, Basilikum und Tomaten-Miso  
20

\* Tintenfisch-Ravioli, Lachsforelle, Buttermilchschaum, Zitrone und getrockneter Fischrogen Bottarga  
22

\* Zeitgenössisches Cannellone mit Ricotta und Spinat, konfierte Kirschtomaten  
20

 \* Risotto, Wachtel, Safran und Lakritz  
23

\* Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Venusmuscheln und schwarze Zitrone  
23

 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

# Fisch und Fleisch

\* Paniertes und frittiertes Barschfilet, Tartarsauce,  
Zerdrückte Kartoffeln und eingelegte Gurken  
25

 \* Gegrillter Oktopus, Kichererbsen-Hummus, Aubergine,  
Minze und Tintenfisch-Tapioka  
27


\* Wolfsbarschfilet in "Acqua Pazza", Gebratener Eskariol und Petersilienluft  
27

\* Rindfleisch Flank Steak, geschmorter chinesischer Kohl und  
leichte Erdnuss-Bagna-Cauda  
26

\* Taube, Estragon, Blauschimmel-Ziegenkäse,  
Mangold und Kombucha mit roten Früchten  
30

 \* Lamm in zwei Texturen, Reisemulsion mit Meerrettich, Curry-Reduktion  
26

 \* Kokos-Bohnensüppchen, Cardoncelli-Pilze, Tosazu und Zwiebel  
18

 Ribeye Rind aus unserer Auswahl, Kartoffeln, Sauce Béarnaise  
700 gr 2 personnes  
74

## Beilage

Kartoffelpüree mit Butter  
7

Spinat mit Butter und Mandeln  
7

 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, Thunfischmousse mit eingelegte Zitrone, Kapern und Katsuobushi

...

\* Rindfleisch Flank Steak, geschmorter chinesischer Kohl und leichte Erdnuss-Bagna-Cauda

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

\* Cremiges Dessert mit drei Schokoladensorten und Minze

# Menu Vom See

\* Mariniertes Hecht, Wassermelone, Crème fraîche, Gurke und Basilikum

...

\* Paniertes und frittiertes Barschfilet, Tartarsauce, Zerdrückte Kartoffeln und eingelegte Gurken

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

\* Erdbeeren, Schafricotta, Basilikum

Menu € 48

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

# Vegetar Menu

🍷 \* Tomaten-Tarte Tatin, Toma-Käse-Fondue und Balsamico-Eis

...

🍷 \* Kokos-Bohnensüppchen, Cardoncelli-Pilze, Tosazu und Zwiebel

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

\* Piña colada

Menu € 40

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

# Tasting Menu

 \* Kalbsbries, Krustentierbisque, Garnelen, Pecorino und Limette

Oder

\* Amberjack-Carpaccio, Gazpacho aus Kaktusfeige und Tomate,  
Mandel- und Mais-Crumble

...

\* Zeitgenössisches Cannellone mit Ricotta und Spinat, konfierte Kirschtomaten

Oder

\* Fusilloni mit Enten-Genovese-Ragout, Parmigiano und  
Crumble aus Brot mit Crusco-Paprika

...

 \* Gegrillter Oktopus, Kichererbsen-Hummus, Aubergine,  
Minze und Tintenfisch-Tapioka

Oder

 \* Lamm in zwei Texturen, Reisemulsion mit Meerrettich, Curry-Reduktion

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

\* Zeitgenössischer Cheesecake mit Gianduja und Himbeeren

Menu € 66

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 4 Gläser € 25

# 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 € 78

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 7 Gläser € 40

# Käse

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

4 Kostproben € 14

6 Kostproben € 18

10 Kostproben € 22

# Vorschlag von gepaarte Weingläser

Rotwein wöchentliche Auswahl

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira 5 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

# Dessert

\* Piña colada

10

\* Erdbeeren, Schafricotta, Basilikum

10

\* Cremiges Dessert mit drei Schokoladensorten und Minze

10

\* Zeitgenössischer Cheesecake mit Gianduja und Himbeeren

10

\* Elisa-Haselnusskuchen mit roter Fruchtmarmelade, Cremeeis

10

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

10

\* Baba' von Antonino, gekochter im Weckglas, mit unsere Cremeeis

für 2 Personen 20

\* 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

# Allergene

## VORSPEISEN

"Vitello tonnato" Rosa	Fisch, Eier
Marinierter Hecht	Fisch, Gluten, Soja, Milchprodukt
Tomaten-Tarte Tatin	Gluten, Milchprodukt, Eier, Sulfite, Senf, Nüsse
Amberjack-Carpaccio	Fisch, Nüsse, Gluten, Sulfite, Milchp., Muscheln
Kalbsbries	Weichtiere, Krebstiere, Sellerie, Sulfite, Milchpr.
Piemontesisches Rindertatar	Senf, Eier
Sommersala	Nüsse, Milchprodukt
Sardellen aus	Fisch, Gluten, Milchprodukt, Muscheln

## PASTA UND RISOTTO

Fusilloni	Gluten, Milchpro., Soja, Sellerie
Mit Aubergine gefüllte Gnocchi	Gluten, Eier, Milchprodukt, Soja, Sulfite
Tintenfisch-Ravioli	Weichtiere, Gluten, Eier, Milchpr. Fisch
Zeitgenössisches Cannellone	Gluten, Eier, Milchprodukt, Sellerie, Senf, Soja
Risotto	Milchprodukt, Sellerie, Sulfite
Spaghetti	Gluten, Milchprodukt, Muscheln
	<u>Mögliche Spuren von Muscheln / Krebstiere</u>

## FISCH UND FLEISCH

Paniertes und frittiertes Barschfilet	Fisch, Eier, Gluten, Senf, Sulfite
Gegrillter Oktopus	Muscheln, Milchprodukt, Sesame
* Wolfsbarschfilet in "Acqua	Fisch, Milchprodukt, Eier, Senf, Soja, Nüsse, Erdnüsse, Sulfite, Sesame
Rindfleisch Flank Steak	Gluten, Erdnüsse, Milchprodukt, Fisch
Taube	Milchprodukt, Gluten, Eier, Soja, Sulfite
Lamm	Milchprodukt, Sellerie, Sesame, Senf
Kokos-Bohnensüppchen	Gluten, Sulfite
Ribeye Rind	Milchprodukt, Eier, Sulfite
Kartoffelpüree mit Butter	Milchprodukt
Spinat mit Butter und Mandeln	Milchprodukt, Nüsse
	<u>Mögliche Spuren von Muscheln / Krebstiere</u>

## DESSERT

Piña colada	Gluten, Eier, Milchprod
Erdbeeren	Gluten, Eier, Milchprod
Drei Schokoladensorten	Gluten, Milchprod, Nüsse
Zeitgenössischer Cheesecake	Gluten, Eier, Milchprod, Nüsse
Elisa-Haselnusskuchen	Gluten, Milchprod, Nüsse, Eier
Unsere frisch Cremeeis	Gluten, Eier, Milchprod
Baba' von Antonino	Gluten, Eier, Milchprod