

Vorspeisen

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

18

* Marinierter 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 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

- * 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 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

* 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, Reismulsion mit Meerrettich, Curry-Reduktion

26

 * Auberginen-Parmigiana von der Glut

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 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

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

* Marinierter Hecht, Wassermelone, Crème fraîche, Gurke und Basilikum

...

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

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Erdbeeren, Schafaricotta, Basilikum

Menu € 48

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

Vegan Menu

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

...

 * Auberginen-Parmigiana von der Glut

...

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
Marinierter Hecht
Tomaten-Tarte Tatin
Amberjack-Carpaccio
Kalbsbries
Piemontesisches Rindertatar
Sommersala
Sardellen aus

Fisch, Eier
Fisch, Gluten, Soja, Milchprodukt
Gluten, Milchprodukt, Eier, Sulfite, Senf, Nüsse
Fisch, Nüsse, Gluten, Sulfite, Milchp., Muscheln
Weichtiere, Krebstiere, Sellerie, Sulfite, Milchpr.
Senf, Eier
Nüsse, Milchprodukt
Fisch, Gluten, Milchprodukt, Muscheln

PASTA UND RISOTTO

Fusilloni
Mit Aubergine gefüllte Gnocchi
Tintenfisch-Ravioli
Zeitgenössisches Cannellone

Risotto
Spaghetti

Gluten, Milchpro., Soja, Sellerie
Gluten, Eier, Milchprodukt, Soja, Sulfite
Weichtiere, Gluten, Eier, Milchpr. Fisch
Gluten, Eier, Milchprodukt, Sellerie,
Senf, Soja
Milchprodukt, Sellerie, Sulfite
Gluten, Milchprodukt, Muscheln
Mögliche Spuren von Muscheln / Krebstiere

FISCH UND FLEISCH

Paniertes und frittiertes Barschfilet
Gegrillter Oktopus
* Wolfsbarschfilet in "Acqua"

Rindfleisch Flank Steak
Tauben
Lamm
Parmigiana
Ribeye Rind
Kartoffelpüree mit Butter
Spinat mit Butter und Mandeln

Fisch, Eier, Gluten, Senf, Sulfite
Muscheln, Milchprodukt, Sesame
Fisch, Milchprodukt, Eier, Senf, Soja,
Nüsse, Erdnüsse, Sulfite, Sesame
Gluten, Erdnüsse, Milchprodukt, Fisch
Milchprodukt, Gluten, Eier, Soja, Sulfite
Milchprodukt, Sellerie, Sesame, Senf
Gluten, Soja, Milk P., Muscheln, Nüsse, Eier
Milchprodukt, Eier, Sulfite
Milchprodukt
Milchprodukt, Nüsse
Mögliche Spuren von Muscheln / Krebstiere