

Tageskarte

Antipasti

Gebackener Ziegenkäse

serviert mit einem Rote Bete Carpaccio und frischem Orangensalat 16,90

Gerösteter Kürbis

serviert auf einem Ricotta-Honig-Püree, mit Granatapfel und frischer Minze 15,50

Rinderzunge

Zart gegart mit hausgemachtem Petersilienpesto 17,90

Burrata mit Chicorée

Gegrilltem Chicorée und Orangensalat 18,50

Tatar vom Bluefin Thunfisch

serviert mit Avocado und getrockneten Tomaten 19,50

Grüner Spargel mit San Daniele Schicken

24 Monate gereifter San Daniele Schicken mit Büffel Mozzarella überbacken 18,90

Secondo Piatto

Hausgemachte Fettuccine mit Hirsch-Salsiccia

in einer intensiven Rotwein-Sauce, verfeinert mit Kräutern und einer feinen Pfeffernote.
Abgerundet mit Parmesan 24,50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs

Serviert in einer cremiger Weißwein-Sahne-Sauce und verfeinert mit Kaviar vom wilden
Atlantischen Lachs 23,90

Hausgemachte Spaghetti mit Garnelen

In einer cremigen Ricotta San Marzano Tomatensauce 27,90

Risotto mit grünem Spargel

Pecorino und Prosciutto-Chips 24,90

Salz-Zitronen Risotto

Mit cremiger Stracciatella 22,50

Speisekarte Tradition

Antipasti

Bruschetta

Geröstetes Sylterbrot mit Confittomaten und luftig-leichter Ricottacreme 16,90

Vegetarische Antipasti

Auswahl fein abgestimmter saisonaler Gemüsevariationen 16,90

Carpaccio vom Rinderfilet

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, klassisch angerichtet 21,50

Vitello Tonnato

Zartes Kalbsfilet, schonend im Sous-vide-Verfahren gegart, mit hausgemachter Thunfischcreme 19,80

Pasta fatta in Casa

Hausgemachte Spaghetti alla Puttanesca

mit Tomaten, Oliven, Kapern und feinen Anchovis 22,90

Hausgemachte Spaghetti all'Amatriciana

mit San-Marzano-Tomaten und originalem Guanciale 23,50

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola

serviert in einer würzig ausgewogenen Sauce mit würziger Salsiccia 24,50

Hausgemachte Fettuccine al Tartufo Nero

Serviert mit einer cremigen Parmesan-Sauce und frischem schwarzen Sommertrüffel 32,90

Hausgemachte Fettuccine mit Steinpilzen

In einer cremigen Sahnesauce 24,50

Hausgemachte Mezzelune mit Kalbsfleischfüllung

serviert in einer Salbei-Buttersauce 24,50

Hausgemacht Gnocchi

Mit Kräuterseitlingen und Champignons in einer Aceto di Moderna Reduktion 24,50

Piatti di Carne

Fein geschnittene Milchkalbsleber

kurz sautiert mit Salbei oder Knoblauch, serviert mit ofengerösteten Kartoffeln und jungem Blattspinat 29,80

Perlhuhnbrust auf cremigem Zitronenrisotto

perfekt ausbalanciert zwischen Frische und Cremigkeit 34,90

Piatti di Pesce

Pulpo alla Griglia

serviert auf einer feinen Variation der Peperonata, begleitet von goldbraun gerösteten Kartoffeln 37,50

Zartes Bluefin-Thunfischfilet

an Zitronen-Buttersauce und Kapern, serviert mit frischem Spinat 34,50