

Tageskarte

Minestra

Hausgemachte Hummersuppe mit 40g Hummerfleisch

Serviert mit eingelegtem Fenchel und Orangenschale

24,90

Antipasti

Gebratene Foccacia mit gebratenen Steinpilzen

Serviert mit Confit-Knoblauch, Blattpetersilien-Salat und Parmesan

16,50

Burrata aus Apulien mit Feigen und Aceto di Moderna Sauce

Serviert mit geröstetem Sylter Brot und Walnüssen

19,90

Burrata aus Apulien mit warmen Kürbis

In Salbei gebraten und Aceto di Modena

18,50

Parmaschinken mit Maronen

Serviert in einer Grappa-Sauce

17,50

Tatar vom Yellowfin Tuna Sashimi

Serviert mit Avocadocreme, Kapern, Fenchel und gerösteten Pistazien auf Petersilienpesto

19,50

Insalata

Fenchelsalat mit Orangenfilets und Trauben

Serviert mit Orangendressing

15,90

Radicchio Salat mit Feigen und Ziegenkäse

Serviert mit eingelegter Roter BeteWalnüssen und Himbeer-Aceto Dressing

16,90

Pasta fatta in Casa

Hausgemachte Fettuccine mit frischen Steinpilzen

Mit Butter abgeschmeckt

24,50

Hausgemachte Fettuccine mit frischen Steinpilzen und 100g Tagliata vom Rinderfilet

Mit Butter abgeschmeckt

39,90

Steinpilz-Risotto

Serviert mit frischen Steinpilzen

24,90

Hausgemachte Papardelle mit handgemachter Hirschsalsiccia

Serviert in einer Rotweinsauce

26,50

Hausgemachte Mezzelune mit Rindfleischfüllung

Serviert in einer Salbei-Buttersauce

24,50

Hausgemachte Spaghetti mit Flusskrebsschwänzen

in einer raffinierten Tomaten-Sauce verfeinert mit Hummer-Font

34,90

Hausgemachte Tagliolini mit Yellow-Fin Tuna Filet

Serviert nach Art capperi e pomodorini con ton' scottato

36,90

Herbst-Risotto mit Kürbis und Taleggio

Serviert mit gerösteten Haselnüssen

24,90

Risotto mit Handgemachter Salsiccia und Steinpilzen

Serviert mit Masalla-Sauce

25,50

Piatti di Carne

Duroc-Schwein Karree

Serviert mit gebratenem Rosenkohl und Steinpilzen
35,90

Duroc-Schweinebauch

in Fenchelmarinade und Barolo-Jus auf Demi-Glace-Basis

Serviert auf gegrillter Polenta, eingelegten roten Zwiebeln und Bergamotte-Gelee
36,90

Geschmorte Rinderbäckchen auf Parmesan-Risotto

serviert in einer Rotweinsauce
32,90

Lange geschmorte Rinderrippen in Barolo-Sauce

serviert auf Kartoffelpüree
38,90

Gebratene Wachtel mit karamellisierten Trauben in Marsala-Jus

Serviert auf cremiger Polenta
32,90

Piatti di Pesce

Yellowfin Tuna Filet in Pistazien-Panade

Serviert in zitroniger Weißwein-Sahnesauce und geschmortem Fenchel
34,90

Speisekarte Tradition

Antipasti

Bruschetta

Geröstetes Sylterbrot mit Confit-Tomaten 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 Fettuccine al Tartufo Nero

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

Piatti di Carne

Fein geschnittene Milchkalbsleber

Kurz gebraten mit Salbei oder Knoblauch, serviert mit ofengerösteten Kartoffeln und jungem Blattspinat
29,80

Piatti di Pesce

Pulpo alla Griglia

Serviert auf einer feinen Variation der Peperonata, begleitet von goldbraun gerösteten Kartoffeln
39,50