

ANTIPASTI MARE

Brodetto di pesce Fischsuppe	27.50
Baccalà mantecato con bufala, quinoa, nocciole e polvere di acciuga Kabeljau mit Büffelmozzarella, Haselnüssen und Sardellenpulver)	25.50
Polipetti alla luciana Oktopus mit Oliven, Kapern und Cherrytomaten	27.50
Vellutata di zucca con capesante Kürbissuppe mit Jakobsmuscheln	26.50

ANTIPASTI TERRA

Tatare di manzo con uova di quaglia nocciole e pesto di rucola Rindstatar mit Wachteleiern, Haselnüssen und Rucola Pesto	27.50
Carpaccio di manzo con rucola mandorle e pecorino Rindscarpaccio mit Rucola, Mandeln und Pecorino-Käse	26.50
Uovo bazzotto con spinaci spuma di parmigiano e tartufo Paniertes Ei mit Spinat, Trüffel und Parmesanmousse	25.50
Millefoglie di melanzane Überbackene Aubergine	19.50

BUFALA BURRATA E INSALATE

Bruschetta con burrata e pomodori secchi	16.50
Gebackenes Brot mit Burrata und getrockneten Tomaten	
Burrata con verdure	23.50
Burrata di Andria DOP mit gegrilltem Gemüse	
Bufala con insalata di datterini e crudo di Parma	25.50
Mozzarella mit Tomatensalat und Rohschinken	
Insalata di rucola e grana padano	13.50
Rucola mit Grana Pandano Splittern	
Insalata mista	12.50
Gemischter Salat	
Insalata verde	10.50
Grüner Salat	
Insalata di spinaci con zucca, feta e crutones	15.50
Spinatsalat mit Kürbis, Feta und Croutons	

PRIMI PIATTI DI CARNE

Pappardelle al ragù di cinghiale e finferli	34.50
Pappardelle mit Wildschweinragout und Eierschwämmen	
Garganelli con gorgonzola speck e noci	31.50
Garganelli mit Gorgonzolacreme, Speck und Nüssen	
Risotto ai funghi porcini e burrata	34.50
Risotto mit Steinpilzen und Burrata	
Spaghetti alla carbonara	31.50
Spaghetti mit Eiern, Käse und Speck	
Paccheri del duca	31.50
Paccheri in Steinpilzrahmsauce mit geräuchertem Speck, Safran und italienischer Wurst	

PRIMI PIATTI PESCE

Risotto con crema di zucca gambero rosso e polvere di caffè	36.50
Risotto mit roten Garnelen, Kürbiscreme und Kaffeepulver	
Tagliolini con salsa di pane e calamaretti	34.50
Tagliolini mit Brot-Sauce und Tintenfisch	
Paccheri allo scoglio e lime	34.50
Paccheri mit Meeresfrüchten und Limette	
Spaghetti vongole e salicornia	34.50
Spaghetti mit Muscheln und Glaswurz	
Ravioli al taleggio con crema di mela verde e scampi	36.50
Taleggio-Ravioli mit grüner Apfelcreme und Scampi	

SECONDI DI CARNE

Filetto alla Rossini	67.50
Rindsfilet mit Entenleber, Kartoffeln und Trüffel	
Cotoletta di vitello alla griglia con verdure miste	59.00
Kalbsskotelett mit Gemüse	
Ossobuco con risotto alla milanese	51.50
Kalbshaxe mit Safranrisotto	
Suprema di faraona con funghi zucca e mirtilli	51.50
Perlhuhn mit Pilzen, Kürbis und Blaubeeren	
Tagliata di manzo con rucola grana e castagne caramellate	51.50
Geschnittenes Rind mit Parmesansplittern und Maronen	

SECONDI DI PESCE

Trancio di ombrina in crosta di pistacchio con crema di topinambur e verdure miste **52.50**

Umber in Pistazienkruste mit Topinambur-Creme und Gemüse

Filetti di branzino con salsa di pane e cavolo nero **46.50**

Wolfsbarsch mit Brotsauce und Federkohl

Tagliata di tonno al sesamo con cipolla caramellata e verdure **48.50**

Mit Sesam ummanteltes Thunfischsteak an karamellisierten Zwiebeln und Gemüse

Branzino in crosta di sale o al cartoccio (1100gr min. 2pers.) attesa 40 min. **per pers. 48.50**

Wolfsbarsch in Salzkruste

CONTORNI

Risotto **8.00**

Patate al rosmarino **8.00**

Tagliolini al burro **8.00**

Verdure alla griglia **8.00**