

Liebe Gäste, sollten Allergiker unter Ihnen sein, dann sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, damit wir Ihnen zu unseren Gerichten beratend zur Seite stehen können

Antipasti

- Insalata di spinacini crudi con ciliegini, olio extravergine di oliva e sale nero 9**
 Salat von rohem Spinat mit sizilianischen Kirschtomaten, nativem Olivenöl Extra und schwarzem Salz
 Salad of spinach with Sicilian cherry tomatoes, Italian Extra Virgin Olive Oil and black salt
- Antipasto di carciofini grigliati e fettine di salmone affumicato 11**
 Gegrillte Artischocken an geräuchertem Lachsfilet
 Grilled artichokes and smoked fillet of salmon
- Carpaccio di Fassona piemontese, rucola, mela verde e Parmigiano 15**
 Carpaccio vom piemontesischen Fassona-Rind an Rucola, Sellerie-Apfelsalat und Parmesankäse
 Piedmont Fassona beef tenderloin Carpaccio with rocket (Rucola) salad, celery-apple salad and Parmigiano shavings

Pasta

- Tagliatelle con punte di filetto di razza Fassona e funghi rosa 14**
 Tagliatelle mit piemontesische Fassona-Rinderfiletspitzen und rosa Champignons
 Tagliatelle with braised tips of Fassona beef fillet and pink mushrooms
- Gnocchi di patate allo zafferano, burro a latte crudo e zabaione di Parmigiano 14**
 Kartoffelgnocchi mit Safran, Almbutter und Parmesan-Zabaione
 Potato gnocchi with saffron, Alpine butter and Parmigiano custard
- Tortelli di rape rosse, farcia di formaggio caprino e miele, salsa al Roquefort 16**
 Rote Bete-Tortelli mit Ziegenkäse und sardischem Honig gefüllt in Roquefortsauce
 Beetroot Tortelli filled with goat's cheese and Sardinian honey in blue cheese sauce

Pizza

- Margherita | Pomodoro, Fiordilatte e Basilico 9**
 San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, Basilikum, Salz und natives Olivenöl extra
 San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, basil, salt and extra-virgin olive oil
- Borbonica | Pachino, Bufala e Alici 12**
 Sizilianische Pachino-Tomaten, Buffel Mozzarella und Sardellenfilets
 Sicilian Pachino tomatoes, Buffalo Mozzarella and anchovies

Tonno pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla rossa di Tropea	11
Tomaten, Fiordilattekäse, Thunfisch und roten Tropea-Zwiebeln San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, tuna and red onions	
Calabrese Pomodoro, Fiordilatte, capperi, olive e Nduja	13
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, Kapern, Taggiasca Oliven und Nduja (würzige, pikante, weiche Rohwurst) San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, capers, Taggiasca olives and Nduja (spicy, spreadable salami)	
Fiorentina Pomodoro, Fiordilatte, Finocchiona e Mascarpone	14
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, toskanische Fenchelsalami und Mascarponekäse San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, Finocchiona (Tuscan salami flavoured with fennel seeds) and Mascarpone cheese	
Emiliana Pomodoro, Stracciatella, Parma, Rucola e Parmigiano	14
San Marzano Tomatensalsa, Stracciatellakäse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan San Marzano Tomatoes, Stracciatella cheese, Parma ham, Rucola and parmigiano cheese	
Nordica Pomodoro, Fiordilatte, Salmone affumicato e Burrata	15
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, geräuchertes Lachsfilet und Burratakäse San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, smoked salmon and Burrata cheese	
Calzone Fiordilatte, Culatello di Zibello, funghi e Provola	16
Gefüllt mit Fiordilatte-Käse, Culatello-Schinken, Champignons und Provolakäse Stuffed with Fiordilatte cheese, Culatello ham, mushrooms and Provola cheese	
Tartufata Fiordilatte, Culatello di Zibello e crema al nero di Norcia	18
Fiordilatte-Käse, Culatello-Schinken und schwarzer Norcia Trüffel Fiordilatte cheese, Culatello ham and black truffle	

Dessert

Sorbetto del giorno	8
Sorbet nach Wahl Choice of sorbet	