



HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

CUORE DI FILETTO, SCOZONERA, CIPOLLOTTO AL PORTO

Black Angus Rinderfilet, Schwarzwurzel, Portwein, Schalotte an getrüffeltem Kalbjus.
Black Angus fillet of beef, black salsify, port wine, shallot on truffled veal.

37,-

SPIGOLA REALE CROCCANTE, FONDENTE DI FINOCCHIO, OLIVE DI GAETA, GRANITA DI ANICE E LIME

Knuspriger Wolfsbarsch, Fenchel, Babygemüse, Gaeta-Oliven, Anisgranita und Limette.
Crispy seabass, fennel, baby vegetables, Gaeta olives, anise granita and lime.

36,-

TAGLIOLINI AL TARTUFO PREGIATO UMBRO

Tagliolini mit hochwertigem Wintertrüffel (Tuber Melanosporum), frisch zubereitet.
Tagliolini with high quality wintertruffles (Black Truffles from Norcia), freshly prepared.

26,-

DESSERT

TORTINO DI MANDORLE SALSA ALLO ZABAGLIONE E CAFFÈ SEMIFREDDO AL PAN DI SPEZIE

Mandelkuchen mit Zabaione und Kaffeesauce, Zimteisparfait.
Almond cake with zabaione and coffee sauce, cinnamon parfait.

13,-

DELIZIA AL CIOCCOLATO GUANAJA, KROCCANTE AL CAFFÈ E FRUTTO DELLA PASSIONE

Guanaja Schokoladenkuss, Eiskrokant mit Kaffee und Passionfrucht.
Guanaja chocolate delight, crunchy with coffee and passion fruit.

14,-

CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO

Hausgemachtes Mandelgebäck aus der Toskana - serviert mit einem Glas Vin Santo (0,1l).
Homemade almond biscuits from Tuscany - served with a glass of Vin Santo (0,1l).

13,-



APERITIF

BITTER, CAMPARI (alkoholfrei, no alcohol)

8,50

CLARIUS SPUMANTE CONCILIO VINI

Feine Perlage, trocken und fruchtig, Cuvée von Chardonnay und Pinot Nero
Fruity and dry sparkling wine

8,50

GIN & TONIC, MARTINI, CAMPARI

8,50

NEGRONI, AMERICANO

8,50



SILVESTER MENÜ 1

CAMALARETTI FARCITI, PATATA VIOLA AL RAFANO, E PEPERONI ARROSTITO

Gefüllte Camalaretti, Meerrettichviolette Kartoffeln und geröstete Paprikaschoten.
Stuffed camalaretti, horseradish purple potato, and roasted peppers.

RAVIOLO DI CROSTACEI CON CREMA DI ZUCCHINE E ZAFFERANO E POLVERE DI POMODORO

Schalentierravioli mit Zucchini-Safran-Creme und Tomatenpulver.
Shellfish ravioli with zucchini, saffron cream and tomato powder.

SORBETTO

Sorbet. *Sorbet.*

CUORE DI FILETTO, SCOZONERA, CIPOLLOTTO AL PORTO

Blackangus Rinderfilet, Schwarzwurzel, Portwein, Schalotte an getrüffeltem Kalbjus.
Blackangus fillet of beef, black salsify, port wine, shallot on truffled veal.

DELIZIA AL CIOCCOLATO GUANAJA, KROCCANTE AL CAFFE E FRUTTO DELLA PASSIONE

Guanaja Schokoladenkuss, Eiskrokant mit Kaffee und Passionfrucht.
Guanaja chocolate delight, crunchy with coffee and passion fruit.

79,-

SILVESTER MENÜ 2

TARTARE DI BUE CON SPUMA DI MOZZARELLA E SALSA ALL'UOVO

Ochsen-Tatar mit Mozzarella-Creme und Ei. *Beef tartare with mozzarella foam and egg sauce.*

GNOCCHI DI PATATE, CREMA DI PORRI PROFUMATA AL TARTUFO

Kartoffel-Gnocchi, Lauchcreme mit Trüffelaroma. *Potato gnocchi, truffle flavored leek cream.*

SORBETTO

Sorbet. *Sorbet.*

SPIGOLA REALE CROCCANTE, FONDENTE DI FINOCCHIO, BABY VERDURINE AL SALTO, OLIVE DI GAETA, GRANITA DI ANICE E LIME

Knuspriger Wolfsbarsch, Fenchel, Babygemüse, Gaeta-Oliven, Anisgranita und Limette.
Crispy seabass, fennel, baby vegetables, Gaeta olives, anise granita and lime.

TORTINO DI MANDORLE SALSA ALLO ZABAGLIONE E CAFFE', SEMIFREDDO AL PAN DI SPEZIE

Mandelkuchen mit Zabaione und Kaffeesauce, Zimteisparfait.
Almond cake with zabaione and coffee sauce, cinnamon parfait.

75,-



ANTIPASTI FREDDI - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

CAMALARETTI FARCITI CON PATATA VIOLA AL RAFANO, E PEPERONE

Gefüllte Camalaretti, Meerrettich, violette Kartoffeln und geröstete Paprikaschoten.
Stuffed camalaretti, horseradish purple potato and roasted peppers.

23,-

TARTARE DI BUE CON SPUMA DI BURRATA E SALSA ALL'UOVO

Ochsen-Tatar mit Burrata-Creme und Ei. *Beef tartare with Burrata foam and egg sauce.*

25,-

SALMONE MARINATO AL GINEPRO, SALSA DI AGRUMI

Carpaccio vom marinierten norwegischen Lachs mit Wacholder und Dill an Zitrusfrucht-Vinaigrette.
Marinated norwegian salmon carpaccio with juniper and dill with citrus vinaigrette.

24,-

ANTIPASTI CALDI - WARME VORSPEISEN - WARM STARTERS

RAVIOLO DI CROSTACEI CON CREMA DI ZUCCHINE, ZAFFERANO E POLVERE DI POMODORO

Schalentierravioli mit Zucchini-Safran-Creme und Tomatenpulver.
Shellfish ravioli with zucchini and saffron cream and tomato powder.

23,-

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PORRI PROFUMATA AL TARTUFO

Kartoffel-Gnocchi, Lauchcreme mit Trüffelaroma. *Potato gnocchi, truffle flavored leek cream.*

21,-

FORMAGIO - KÄSE - CHEESE

PECORINO SARDO CON CONFETTURA DI BUCCE DI ARANCI

Sardischer rustikaler Hartkäse aus Schafsmilch mit strohgelbem Teig und leichtkörniger Textur (12 Monate gereift) mit hausgemachter Orangenkonfitüre.
Sheep's milk cheese from Sardinia (12 months aged) served with homemade orange jam.

13,-

PARMIGIANO REGGIANO DOP

18 Monate gereifter echter Parmesan mit Pflaumen-Konfitüre. *18 months aged Parmigiano Reggiano with plum jam.*

15,-