

Das Menü "La Carte"

VORSPEISEN

Rindertatar* mit Puntarelle, Sardellen und geräucherter Stracciatella ⁷⁻⁴	€ 19,00
Gegrillter Tintenfisch* mit sommerlicher Caponata in Basilikum-Emulsion ¹⁴	€ 19,00
Kirschtomaten-Gazpacho, 62°-Ei und geräucherter Hering*, knuspriges Brot ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰	€ 16,00
Unsere Aubergine* (Aubergine, Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum) ⁷⁻⁸	€ 17,00
Falsche Rote-Bete-Tatar mit Senf und veganer Mayonnaise ¹⁰	€ 16,00
Leicht geräucherter roher Lachs, Mango*, Avocado* und Limette ⁴	€ 20,00
Sellerie*-Schnitzel, Mango-Curry-Mayonnaise ¹⁻³	€ 17,00
Tintenfisch-Carpaccio* mit gemischtem Blattsalat, Kirschtomaten, Oliven und Basilikum ¹⁴	€ 18,00

ERSTE GERICHTE

Paccheri* mit Meeresfrüchten* ¹⁻¹⁴	€ 18,00
Tortelli mit geräucherter Stracciatella* mit Dreierlei Datterini-Tomaten und Basilikum ¹⁻⁷	€ 16,00
Spaghetti mit Tomatensauce ¹	€ 15,00
Frischer Taglierino* in weißem Kaninchen-Ragù* ¹⁻⁸	€ 16,00
Trofie mit Pesto* ¹⁻⁷⁻⁸	€ 16,00
Genueser Minestrone ⁷⁻⁸	€ 16,00

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Kabeljau* bei 62 °C gegart, Spiegelei* und Steinpilze* ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	€ 22,00
Oktopustentakel vom Grill mit süß-sauer eingelegtem Gemüse und Petersilienmayonnaise ³⁻⁴⁻¹⁴	€ 21,00
Im Ofen frittierte Rotbarbe* mit Auberginen und Parmesancreme ⁴⁻⁷	€ 21,00
Frittierte Calamari* und Sardellen* mit Gemüse im Backteig* ¹⁻⁴⁻¹⁴	€ 21,00
Gegrillter Lachs* mit Rohkost-Dip und rosa Grapefruit-Béarnaise ³⁻⁴	€ 18,00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindfleisch-Tagliata* mit Condigiun	€ 19,00
Gebratene Perlhuhnbrust* mit Kartoffeln und Pilzen*	€ 21,00
Paillard* mit Salat aus Datterini- und Pachino-Tomaten	€ 18,00
Knuspriges Hähnchen* und Pommes frites* ¹⁻³	€ 16,00

GEMÜSE UND KÄSE

Käseauswahl mit unseren hausgemachten Marmeladen ⁷	€ 18,00
Gedämpftes Gemüse mit nativem Olivenöl extra	€ 9,00
Gegrilltes Gemüse	€ 9,00
Gemischter Salat mit Limetten-Dip	€ 9,00
Kleiner Fregola-Salat* mit knusprigem Gemüse* ¹	€ 14,00
Büffelmozzarella und gemischte Tomaten ⁷	€ 16,00
Bresaola, Rucola und Grana-Käse ⁷	€ 16,00

Das Menü ist das Ergebnis von Erfahrung und Experimenten von Executive Chef Luca Collami und Sous Chef Anil Prasad

(*) Produkt oder Rohmaterial, gefroren am Ursprungsort oder vor Ort gefroren (durch Schnellkühlung) unter Einhaltung der Selbstkontrollverfahren gemäß Verordnung (EG) 852/2004, Die Fischprodukte, die roh verzehrt werden sollen, wurden zum Zweck der hygienischen Sanierung einer Wärmebehandlung unterzogen, wobei die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe d, eingehalten wurden.“

La carta dei dessert

Selezione di formaggi con le nostre marmellate ⁷ € 18,00

"Selection of cheeses with our jams" ⁷

"Sélection de fromages avec nos confitures" ⁷

"Käseauswahl mit unseren marmeladen" ⁷

Tiramisù* classico in coppa ¹⁻³⁻⁷ €8,00

"Classic tiramisu* served in a cup" ¹⁻³⁻⁷

"Tiramisu* classique en verrine" ¹⁻³⁻⁷

"Klassisches* Tiramisu im Glas" ¹⁻³⁻⁷

Coppa gelato³⁻⁷⁻⁸ €8,00

Ice cream cup³⁻⁷⁻⁸

Coupe de glace³⁻⁷⁻⁸

Eisbecher³⁻⁷⁻⁸

Pav-Love*: panna, crema alla vaniglia e frutta fresca ³⁻⁷ €8,00

"Cream, vanilla cream and fresh fruit" ³⁻⁷

"Crème, crème à la vanille et fruits frais" ³⁻⁷

"Sahne, Vanillecreme und frisches Obst" ³⁻⁷

Ananas premium, maturato su pianta €8,00

Premium pineapple, ripened on the plant

Ananas premium, mûri sur la plante

Premium-Ananas, an der Pflanze gereift

Millefoglie allo zabaione¹⁻³⁻⁷ € 8,00

Zabaglione mille-feuille¹⁻³⁻⁷

Mille-feuille au zabaglione¹⁻³⁻⁷

Millefeuille mit Zabaglione¹⁻³⁻⁷

Degustazione di cioccolato di Valrhona* € 8,00

Valrhona* chocolate tasting

Dégustation de chocolat Valrhona*

Schokoladenverkostung von Valrhona*

() prodotto o materia prima surgelato all'origine o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)
rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg (CE) 852/2004*