

Feine Fisch- und Fleischdelikatessen

Aperitif-Häppchen

Salumi di Mare:

Delikatessen aus gereiftem Fisch

- Luftgetrocknetes Bauchfilet vom
Roten Thunfisch aus dem Mittelmeer,
mit Pfeffer veredelt 16
- Filet vom Schwertfisch, 6 Monate
luftgetrocknet und über
Kastanienholz zart geräuchert 16
- Zackenbarschfilet, mit Pfeffer,
30 Tage luftgetrocknet 16

Salumi di Terra:

- Cecina de Vaca Curada, spanische
Delikatesse aus Rindfleisch,
luftgetrocknet und zart geräuchert 18
- Prosciutto Sant' Ilario, g.g.A.,
Schinkenspezialität aus Parma,
30 Monate gereift 16

Portion unseres hausgemachten Sauerteibrots mit
Extra-Vergine-Öl aus unserem eigenen Olivehain aus
den Abruzzen 4,5

Vorspeisen

Burrata Fresca:

Bio-Burrata aus der Region Apulien mit hausgemachter
Tomatenmarmelade und Basilikumöl 18

Ceviche di Ricciola:

marinierte Bernsteinmakrele, mit Frühlingszwiebeln, Honigmelone 21
und aromatischem Schaum

Tartare di Manzo:

Handgeschabt Rindertatar mit Kapern, Sardellen 21
und in Himbeeren marinierten Zwiebeln

Melanzana Glassata:

Auberginenvariation mit drei Soßen: Tomate, Basilikum und 18
Parmesan

Polpo con Spuma di Patate:

Gegrillter Oktopus auf Kartoffelschaum, 21
serviert mit Olivenschipsel und Tomatenessenz

Vitello Tonnato:

Saftiges Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern aus Pantelleria 19

Capesante al Bergamotto:

Jakobsmuscheln in feinen Scheiben mit Ajoblanco, 22
Bergamotte-Buttermilch und Forellenkaviar

Sgombro in Confi:

Makrelenfilet, serviert mit glasierten Borettane- 22
Zwiebeln und feiner Emulsion

Lingua di Vitello:

Kalbszunge, 30 Stunden schonend gegart, serviert 20
mit Blumenkohl-Giardiniera und Salsa Verde

Carpaccio di Trota Salmonata:

Carpaccio von norwegischer Premium-Lachsforelle, 23
mit Dashi-Consommè und Dillöl

Serviert mit 20g echtem Kaviar zzgl. 35

Pasta

Spaghetti* alle Vongole Veraci:

mit Venusmuscheln, Chili, und Bottarga di Muggine 27

Mezze Maniche* alla Carbonara:

mit Guanciale aus Norcia, Pecorico Romano D.O.P.,
schwarzem Pfeffer und von Hand gerührter Eiercreme 23

Agnolotti del Plin con Coda alla Vaccinara:

Hausgemachte Pasta, gefüllt mit Ochsenschwanzragout,
auf einer Parmesan-Selleriecreme 25

Linguine* ai Gamberi di Mazara del Vallo:

Linguine mit Krustentier-Bisque und Tatar von
sizilianischen Rotgarnelen aus Mazara del Vallo 31

Tortelli con Spuma di Parmigiano:

Hausgemachte Pasta, gefüllt mit saftigem Kalbfleisch und
Mortadella serviert mit Schaum von 36 Monate gereiftem Parmesan
und Rote Bete-Puder 27

Fagottini alla Barbabietola:

Hausgemachte Pasta, gefüllt mit Rote Bete und Büffelricotta,
serviert mit Buttersoße, Parmesancreme und Mohn 26

Pappardelle al Ragù di Capriolo:

Hausgemachte Bandnudeln mit Rehragout 24

*Wir verwenden Pasta vom Pastificio Gentile aus Gragnano, bronzeggezogen,
langsam getrocknet und aus 100% italienischem Mehl.

Hauptgerichte

Filetto di Spigola:

Wolfsbarschfilet auf Erbsencreme, mit jungen Erbsen, feiner Buerre-blanc-Emulsion und Forellenkaviar 36

Costolette d'Agnello:

Gegrillte Lammkoteletts, mit sesonalem grünem Gemüse und Demi-Glace-Sauce 35

Rombo alla Mugnaia:

Steinbuttfilet an einer Butter-Zitronen-Weißweinsauce und Sepiatinte 39

Serviert mit 20g echtem Kaviar zzgl. 35

Filetto di Manzo:

Chateaubriand vom Rindfilet, gegrillt, mit Pilz- und Ruby-Portweinsauce, Polenta und Morcheln 45

Für Fragen zu Allergien oder Zusatzstoffen,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal