

Empfehlungen

Zuppa di zucca

Kürbissuppe mit gebratenen Garnelen
Pumpkin soup with grilled shrimp
10€

Capriccio di fichi

Feigen Carpaccio mit Burrata
Fig Carpaccio with Burrata
12,5€

Ravioli ai Funghi Porcini

Steinpilzravioli | Kirchtomaten | Salbeibutter | Parmesan
Porcini mushroom ravioli | Cherry tomatoes | Sage butter | Parmesan
15€

Saltimbocca di merluzzo

Saltimbocca vom Kabeljau mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
Cod saltimbocca with Parma ham and sage in white wine sauce
26€

Piccata alla Milanese

Dünne Kalbsmedaillons in Parmesanmantel mit Tomaten Spaghetti
Thin veal medallions in a Parmesan crust with tomato spaghetti
25€

PINSA con crema di Zucca

Römische Art der Pizza aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, 72 Std. Gärung
Kürbiscreme | Mozzarella | Kirschtomaten | Parmaschinken | Balsamico glaze
Pumpkin cream | Mozzarella | Cherry tomatoes | Parma ham | Balsamic glaze
18€

Panna Cotta ai Frutta di Bosco

Panna Cotta mit Waldfruchttopping
Panna cotta with forest fruit topping
8€

Fisch- und Fleisch Hauptspeisen mit Gemüse und Kartoffel Beilage (außer Piccata Milanese)
Fish and meat main courses with vegetables and potatoes side dish (except Piccata Milanese)

Pinsa - Römische Art der Pizza aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, 72 Std. Gärung
Pinsa - Roman style of pizza made from wheat, rice and soy flour, fermented for 72 hours