



CIO QUELL CHE C'ERA

## CONSIGLIE DELLO CHEF

### BURRATA ALLA BARBABETOLA 17 €

Burrata auf Carpaccio von Roter Bete mit Rucola, Pinienkernen & Haselnüssen

### TARTIN AL PORRO 15 €

Hausgemachtes Blätterteig Tartlet mit Steinpilz Patè & gebackenem Poree

### FRITTURA DI PESCE 22 €

süditalienische Spezialität  
frittierte Garnelen & Tintenfisch dazu  
Hausgemachte Mayonnaise

### COZZE AL VINO 13 €

Miesmuschlen im Weissweinsud mit hausgemachten Croutons

## MENU DEGUSTAZIONE

wir möchten Sie entführen zu einer kulinarischen Reise in kleinen Rationen...

Highlights setzen wir mit neu interpretierten Kalssikern, extravaganten Kombinationen oder einfach mal etwas Neues auszuprobieren.  
Um unseren exklusiven Degustations Menus den letzten schliff zu verleihen bieten wir eine Weinbegleitung zu jedem Gang .

### 3 GANG

35 €

### 4 GANG

45 €

### 5 GANG

65 €

### ENTRECOTÈ E TARTIN 39 €

Entrecote von der Färse aus Deutschland  
dazu Hausgemachtes Blätterteig Tartlet  
mit Steinpilz Patè & gebackenem Poree

### TORTELLONI NERI ASPARAGO 19 €

schwarze Tortelloni gelüllt mit  
Lachs & Ricotta an Soße vom  
weißen Spargel

Nella mia  
Cucina  
Si mangia  
bene

### PACCHERI RAGU CAPRIOLI 20 €

Breite Röhrennudeln mit  
Ragu vom Reh in einem feinen  
Tomatensugo eingekocht