

CIO QUELL CHE C'ERA

CONSIGLIE DELLO CHEF



BURRATA ALLA BARBABIETOLA

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 €

südtalienische Spezialität
frittierte Garnelen & Tintenfisch dazu
Hausgemachte Mayonnaise

COZZE AL VINO

13 €

Miesmuscheln im Weissweinsud
mit hausgemachten Croutons

MENU DEGUSTAZIONE

wir möchten Sie entführen zu einer kulinarischen Reise in kleinen Rationen...
Highlights setzen wir mit neu interpretierten Klassikern,
extravaganter 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 gefüllt mit
Lachs & Ricotta an Soße vom
weißen Spargel

Nellamia
Cucina
Si mangia
bene

PACCHERI RAGU CAPRIOLO

20 €

Breite Röhrennudeln mit
Ragu vom Reh in einem feinen
Tomatensugo eingekocht