

Antipasti

Vorspeisen

- Insalata di fichi, pecorino sardo, sedano croccante e mandorle* 14
Feigensalat mit Pecorino Sardo, knackigem Sellerie und Mandeln
- Burrata con barbabietola arrostita e marinata, indivia belga croccante, rafano e pistacchi* 15
Burrata mit gerösteter, mariniertes Roter Bete, knackigem Chicorée, Meerrettich und Pistazien
- Calamaretti alla griglia, crema di topinambur e olio al prezzemolo* 17
Gegrillte Calamaretti, Topinambur-Creme und Petersilienöl
- Carpaccio di manzo marinato alle erbe, misticanza, ricotta di bufala e tartufo fresco* 19
Mariniertes Rindercarpaccio mit Blattsalat, Büffelricotta und frischem Trüffel

Pasta

- Ravioli ripieni di zucca e amaretti, radicchio brasato e ricotta affumicata* 16
Ravioli mit Kürbis-Amaretti-Füllung, geschmortem Radicchio und geräuchertem Ricotta
- Spaghetti neri freschi con gamberi, broccoli, bisque di crostacei e uova di trota* 20
Frische schwarze Spaghetti mit Garnelen, Brokkoli, Krustentier-Bisque und Forellenkaviar
- Rigatoni freschi ai funghi porcini, mirtilli e nocciole tostate* 17
Frische Rigatoni mit Steinpilzen, Blaubeeren und gerösteten Haselnüssen

Dessert

- Tortino al cioccolato con cuore morbido, salsa al caramello leggermente salato e gelato alla vaniglia* 10
Warmes Schokoladentörtchen mit weichem Kern, leicht gesalzener Karamellsauce und Vanilleeis
- Crème brûlée classica* 8
Klassische Crème brûlée