

ANTIPASTI

INSALATA LODOVICO

FRISCHER BLATTSALAT MIT GEBRATENEM KÜRBIS, BALSAMICO DRESSING, CRÔUTONS UND PARMESAN

Fresh Salads with Pumpkin, Balsamico Dressing, Bread Croutons and Parmesan Aa,G

14 €



PARMIGIANA DI MELANZANE

AUBERGINEN AUFLAUF MIT MOZZARELLA, PARMESAN UND TOMATENSAUCE

Eggplant Casserole with Mozzarella, Parmesan and Tomato Sauce G,Aa

16 €



CEVICHE DI GAMBERI

GARNELEN MARINIERT MIT KORIANDER, CHILI, ROTEN ZWIEBELN, SELLERIE, UND TOMATEN

Shrimps marinated with Coriander, Chilli, red Onions, Celery and Tomatoes B,D,i

18 €



CARPACCIO CIPRIANI

RINDERCARPACCIO MIT ZITRONEN MAJO, RUCOLA UND PARMESAN

Beef Carpaccio with Lemon Mayo, Arugula and Parmesan G,C

18 €



VITELLO TONNATO DELLA CASA

ROSA KALBSRÜCKEN MIT THUNFISCHCRÈME, PISTAZIEN UND KAPERN

Sliced Veal Back with Tuna Cream, Pistachios and Capers Hg,D,G,C

19 €



CALAMARETTI ALLA GRIGLIA

GEGRILLTE BABY TINTENFISCHE AUF GEMISCHTEM BLATTSALAT

Grilled Baby Calamar with mixed Salads

21 €



BURRATA E MANZO CON TARUFO

BURRATA AUF RINDERTATAR MIT GEHOBELTEM TRÜFFEL

Burrata with Beef Tatar and fresh Truffle G,D,J

29 €



ANTIPASTO MISTO

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE MIT CARPACCIO, VITELLO TONNATO, GEBRATENE GARNELEN, MOZZARELLA DI BUFALA,

GEGRILLTEM GEMÜSE, OLIVEN, PARMESANSPLITTERN UND LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN

Mixed Plate with Carpaccio, Vitello tonnato, Shrimp Salad, Mozzarella, Vegetables, Olives, Parmesan and Ham G,Aa

FÜR 2 PERSONEN

55 €

LE NOSTRE PIZZE

IL SEGRETO DELLA NOSTRA PIZZA È LA FARINA, ACQUA E AMORE

BUFALA 	TOMATEN, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIKUM <i>Tomatoes, Mozzarella Di Bufala, Basil</i> <i>G,Aa</i>	16 €
SALAMINO PICCANTE	MOZZARELLA, TOMATEN UND SCHARFE SALAMI <i>Mozzarella, Tomatoes and spicy Salami</i> <i>G,Aa</i>	16 €
PROSCIUTTO FUNGHI	MOZZARELLA, TOMATEN, GEKOCHTER SCHINKEN, CHAMPIGNONS <i>Mozzarella, Tomatoes, cooked Ham, Mushrooms</i> <i>G,Aa</i>	17 €
SALAME RUCOLA	TOMATEN, MOZZARELLA, ITALIENISCHE SALAMI, GETROCKNETE TOMATEN, GERIEBENER RICOTTA <i>Tomatoes, Mozzarella, Italian Salami, dried Tomatoes, grinded Ricotta</i> <i>G,Aa,1,3</i>	18 €
CRUDO	DATTELTOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, BASILIKUM <i>Tomatoes, Mozzarella, Parma Ham, Basil</i> <i>G,Aa</i>	19 €
TONNO	MOZZARELLA, THUNFISCH, DATTELTOMATEN, ZWIEBELN, TAGGIASCA OLIVEN <i>D,Aa,G</i> <i>Tomatoes, Mozzarella, Thuna, Onions, Taggiasca Olives</i>	18 €
AUTUNNO	PIZZA BIANCA MIT GORGONZOLA, NDUJA, WALNÜSSEN, BIRNEN <i>Pizza Bianca with Gorgonzola, Nduja, Walnuts, Pears</i> <i>G,Aa</i>	18 €
4 FORMAGGI 	MOZZARELLA, GORGONZOLA, GERÄUCHERTER SCAMORZA, GERIEBENER RICOTTA <i>Mozzarella, Gorgonzola, smoked Scamorza, grinded Ricotta</i> <i>G,Aa</i>	17 €
DIAVOLA	TOMATEN, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE <i>Tomatoes, Mozzarella, spicy Salami, fresh Chilis</i> <i>G,Aa</i>	17 €
CAPRICCIOSA	TOMATEN, MOZZARELLA, ARTISCHOCKEN, KOCHSCHINKEN, CHAMPIGNONS, OLIVEN <i>Tomatoes, Mozzarella, Artichokes, cooked Ham, Mushrooms, Olives</i> <i>G,Aa,1,3</i>	18 €
BRESAOLA	TOMATEN, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, PINIENKERNE, PARMESAN <i>Tomatoes, Mozzarella, Bresaola Ham, Arugula, Pine Nuts, Parmesan</i> <i>D,Aa,G</i>	18 €
GORGONZOLA E SPINACI 	TOMATEN, FRISCHER BLATTSPINAT, GORGONZOLA, WALNÜSSE <i>Tomatoes, fresh Spinach, Gorgonzola, Walnuts</i> <i>G,Aa, Hc</i>	17 €
TARTUFO 	FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE <i>Mozzarella Fior Di Latte, fresh Truffle</i> <i>G,Aa</i>	24 €

ZUPPA

CREMA DI ZUCCA CON CASTAGNE

KÜRBISCRÉMESUPPE MIT MARONEN, CROSTINI UND KÜRBISKERNÖL
Homemade Pumpkin Soup with Chestnut, Crostini and Pumpkin Seed Oil *G,i*

12 €

RISOTTO & PASTA

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

RISOTTO MIT FRISCHEN STEINPILZEN UND PARMESANCRÉME
Risotto with Porcini Mushrooms and Parmesan Cream *i,G,L,Aa*

24 €



TAGLIOLINI POMODORINI E STRACCIATELLA

FRISCHE TAGLIOLINI MIT KIRSCHTOMATEN, STRACCIATELLA, RUCOLA UND PINIENKERNEN
Fresh Tagliolini with Cherry Tomatoes, Stracciatella, Arugula and Pine Nuts *Aa,C,i*

17 €



TAGLIATELLE CON RAGÚ DI CINGHIALE

FRISCHE TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT IN TOMATEN - ROTWEINSAUCE GESCHMORT UND FRISCHEN KRÄUTERN
Fresh Tagliatelle with Wild Boar Ragù braised in a Tomato - Redwine Sauce *Aa,C,L,G*

18 €



CARBONARA

SPAGHETTONI MIT GUANCIALE, EI UND PECORINO
Spaghettoni with Guanciale, fresh Egg and Pecorino Cheese *Aa,G*

18 €



TORTELLACCI RIPIENI DI ZUCCA

FRISCHE KÜRBIS TORTELLACCI AN SALBEIBUTTER MIT ZERSTOSSEMEN AMARETTI
Fresh Tortellacci with Sage Butter and crushed Amaretti *Aa,C,G,L*

19 €



TAGLIATELLE NERE CON SCAMPI E STRACCIATELLA

SCHWARZE TAGLIATELLE MIT PISTAZIENPESTO, KIRSCHTOMATEN, STRACCIATELLA UND GARNELEN
Fresh Black Tagliatelle with Shrimps, Cherry Tomatoes, Stracciatella and Pistachio Pesto *Aa,C,G,B,L*

24 €



TAGLIOLINI AL TARTUFO

FRISCHE TAGLIOLINI MIT PARMESAN UND GEHOBELTEM TRÜFFEL
Fresh Tagliolini with Parmesan and planed Truffle *Aa,G*

29 €

PIATTI PRINCIPALI



PESCE

SALMONE AL PROSECCO

LACHSFILET IN SCHWARZEM SESAM AUF PROSECCO SAUCE MIT MEERESSPARGEL SALAT UND PASSIONSFRUCHT
Salmon Filet in black Sesame with a Salad of Sea Asparagus and Passionfruit G,D,L

29 €

GAMBERI AL PISTACCHIO

GARNELEN AUS DEM OFEN MIT PISTAZIEN, AVOCADO, TOMATEN CARPACCIO UND JOGHURT EMULSION
Oven Shrimps with Pistachios, Avocado, Tomato Carpaccio and Yogurt Emulsion Aa,B,L

29 €

POLPO E CECI

GEBRATENER OKTOPUS MIT KICHERERBSENCÉME, GERÖSTETEN PAPRIKA,
GETROCKNETEN TAGGIASCA OLIVEN UND KNUSPRIGEN SARDELLEN - BROT BRÖSELN
Octopus with Chickpea Cream, roasted Peppers, Olives and Anchovie - Bread Crumble D,i

32 €



CARNE

POLLO DA MAIS ALLA CACCIATORA

GESCHMORTE MAISHÄHNCHENBRUST AUF ITALIENISCHE ART
MIT TOMATEN-OLIVEN SUGO, ROSMARINKARTOFFELN UND KRÄUTERN
Braised Chicken Breast with Tomato-Olive Sugom Rosemary Potatoes and fresh Herbs G,Aa

25 €

FILETTO DI MAIALE

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT EINER DIJON SENF PANADE,
SAUTIERTEN WALDPILZEN, ROSMARINKARTOFFELN UND EINER DEMI GLACE
Pork Filet in a Dijon Mustard Breeding with sauted Mushrooms, Rosemary Potatoes and Demi Glace G,Aa

26 €

FILETTO DI MANZO

RINDERFILET MIT KRÄUTERBUTTERKRUSTE, GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND DEMI GLACE
Beef Filet with Herbal Crust, Vegetables, Rosemary Potatoes and Demi Glace G,L,I

41 €

DESSERT

SFERA ALLA NOCCIOLA

HASELNUSSPARFAIT MIT SCHOKOLADENKERN UND VANILLESAUCE

Hazelnut Parfait with Chocolat Core and Vanillasauce ^{Aa, C, G, Hb}

10 €

BEGLEITEND DAZU EMPFEHLEN WIR

MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA DOC 2022, LA SPINETTA

WUNDERSCHÖNES BUKETT VON BIRNE, LITSCHI, MUSKAT, ROSEN, HONIG, SALBEI UND FRÜHLINGSBLUMEN.
AM GAUMEN FEIN MOUSSIEREND, INTENSIVE FRUCHT, TOLLES SPIEL, ELEGANT UND ANGENEHM NACHHALLEND.

0,1 7.5 €

PANNA COTTA

AUS JOGHURT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN, BALSAMICO, BASILIKUM UND BUTTERKEKS CRUMBLE

Yogurt Panna Cotta with marinated Strawberries, Balsamico, Basil and Butter Cookie Crumble ^{Aa, G, C}

10 €

BEGLEITEND DAZU EMPFEHLEN WIR

BITTER LE VERGILE STEFANO ANTONUCCI, SANTA BARBARA

DIE DUFTNOTEN DES LE VAGLIE BITTERS SIND ÜPPIG, VIELFÄLTIG UND WÜRZIG MIT EINEM HAUCH VON ZITRUSFRÜCHTEN,
WÄHREND DIE WEICHE, RUNDE UND VOLLMUNDIGE TEXTUR DEN GAUMEN UMSPIELT.

4 CL 9 €

TIRAMISU

MASCARPONE, BISQUIT UND ESPRESSO

Mascarpone, Bisquit and Espresso ^{C, Aa, G}

10 €

BEGLEITEND EMPFEHLEN WIR

ESPRESSO MARTINI WODKA, BORGHETTI, ESPRESSO, ZUCKERSIRUP

DER ESPRESSO MARTINI WURDE IN DEN 1980ERN VON DICK BRADSELL ERFUNDEN. DIE LEGENDE BESACT, DASS EIN BERÜHMTES
SUPERMODEL AN DIE BAR KAM UND NACH EINEM GETRÄNK VERLANGTE, DAS SIE WACH MACHEN UND UMHAUEN MÜSSEN.

BRADSELL MISCHTE DARAUFHIN WODKA, KAFFEELIKÖR, ZUCKER UND FRISCHEN ESPRESSO.

13 €

FORMAGGIO

ITALIENISCHE KÄSEVARIATION

MIT HAUSGEBACKENEM BROT

Assortment of Italian Cheese with homemade Bread ^{Aa, G}

17 €