



Antipasti

Unsere Palio Klassiker

Insalata di zucchini con olio di lime | 12,- €

Zucchini-salat mit Limonenöl, Rucola und Minze

con gamberetti | mit gebratenen Garnelen | 18,- €

Spezialitäten aus dem Piemont

Manzo marinato crudo con acciughe e uova | 17,- €

Roh mariniertes Rindfleisch mit Sardellen und Ei

Salmerino in salamoia con capperi, peperoni, olive | 16,- €

Eingelegter Saibling mit Kapern, Peperoni, Oliven
und gerösteten Polentascheiben

Lingua di vitello con salsa all'aglio di acciughe | 16,- €

Kalbszunge mit Sardellen-Knoblauch-Sauce, Kapern und Chili

Mozzarella di bufala affumicata con ravanello | 15,- €

Geräucherter Büffelmozzarella mit Rettich und
eingelegtem Gemüse

Primi

Gnocchi di patate con castagne

Vorspeise 12,- € | Hauptgang 16,- €

Kartoffelklößchen mit Esskastanie, Kürbis
und Parmaschinken

Crema alla barbabietola con ravioli ai porcini | 9,50 €

Rote Beetecremesuppe mit Steinpilzravioli

Risotto al Barolo con guance di maialino e lardo

Vorspeise 17,- € | Hauptgang 23,- €

Barolo Risotto mit Ferkelbäckchen und Lardo

Für jedes Gericht bieten wir als Supplement italienischen Wintertrüffel à 3,00 € pro Gramm an.



Pasta

~~~~~

### Unsere Palio Klassiker

#### **Linguine alla vongole veraci**

**Vorspeise 14,50 € | Hauptgang 19,- €**

Linguine mit Venusmuscheln, Safran und Petersilie

#### **Ravioli alla Palio**

**Vorspeise 15,- € | Hauptgang 20,- €**

Handgemachte Kalbsfleischravioli mit Salbeibutter, Spinat und Parmesan

#### **Pappardelle con agnello alla bolognese**

**Vorspeise 14,- € | Hauptgang 19,- €**

Pappardelle mit Lamm Bolognaise, wildem Brokkoli und Fontina

### Spezialitäten aus dem Piemont

#### **Agnolotti piemontesi al tartufo**

**Vorspeise 18,- € | Hauptgang 26,- €**

Piemonteser Agnolotti mit Trüffel

#### **Tagliolini con parmigiano, porro e tartufo**

**Vorspeise 18,- € | Hauptgang 26,- €**

Tagliolini mit Parmesan, Lauch und Trüffel

Für jedes Gericht bieten wir als Supplement italienischen Wintertrüffel à 3,00 € pro Gramm an.



## Secondi

---

### Unsere Palio Klassiker

#### **Stufato di pesce livornese**

**Vorspeise 17,50 € | Hauptgang 26,- €**

Livorneser Fischeintopf mit Tomate, Fisch und Krustentieren

### Spezialitäten aus dem Piemont

#### **Filetto di vitello gratinato nocciole rape e bietole | 32,50 €**

Gratiniertes Kalbsfilet mit Haselnüssen und kleinen Rübchen

#### **Branzino con brandy di finocchi e carciofi | 34,- €**

Wolfsbarsch mit Fenchelbrandade und Artischocken

#### **Petto di fagiano con polenta alla nocciola | 34,- €**

Fasanenbrust mit Haselnußpolenta, Spinat, Speck und Trauben

#### **Guancia di manzo brasata con pancetta | 29,- €**

Geschmorte Rinderbacke mit Pancetta, Birnen und Bohnen

## Dolci

---

#### **Crostata al gianduia agrumie liquirizia | 12,50 €**

Butterkeks Tarte mit Gianduia und Zitrusfrüchten

#### **Tagli di pera con caramello e noci | 12,50 €**

Birnenschnitte mit Karamell und Walnüssen

#### **Budino di castagne con pere alla vaniglia | 11,50 €**

Maronenpudding mit Vanillebirnen, Amarettini und Mandelmilcheis

Für jedes Gericht bieten wir als Supplement italienischen Wintertrüffel à 3,00 € pro Gramm an.



## Menu Piemont

---

### **Manzo marinato crudo con acciughe e uova**

Roh mariniertes Rindfleisch mit Sardellen und Ei

Weinempfehlung: 2017 Roero Arneis | Prunotto

~~~~~

Agnolotti piemontesi al tartufo

Piemonteser Agnolotti mit Wintertrüffel

Weinempfehlung: 2015 Bansaella | Prunotto

~~~~~

### **Filetto di vitello gratinato nocciole rape e bietole**

Gratinirtes Kalbsfilet mit Haselnüssen und kleinen Rübchen

Weinempfehlung: 2014 Barolo | Prunotto

~~~~~

Crostata al gianduia agrumie liquirizia

Butterkeks Tarte mit Gianduia und Zitrusfrüchten

Weinempfehlung: 2017 Moscato d'Asti | Prunotto

Genießen Sie das Menü Piemont in 4-Gängen für 68,- €

oder in 3-Gängen für 52,- € (ohne Agnolotti)

Weinbegleitung für das 4-Gänge-Menü: 32,50 € | für das 3-Gänge-Menü: 25,- €

Für jedes Gericht bieten wir als Supplement italienischen Wintertrüffel à 3,00 € pro Gramm an.



Passende Weine und mehr

~~~~~

### Piemonteser Weine

|      |                           |               |                   |
|------|---------------------------|---------------|-------------------|
| 2017 | Moscato d'Asti   Prunotto | 0,1l          | 7,00 €            |
|      |                           | 0,75l         | 48,00 €           |
| 2017 | Roero Arneis   Prunotto   | 0,01l   0,25l | 7,50 €   18,00 €  |
|      |                           | 0,75l         | 50,00 €           |
| 2015 | Bansella   Prunotto       | 0,01l   0,25l | 6,50 €   16,00 €  |
|      |                           | 0,75l         | 45,00 €           |
| 2014 | Barolo   Prunotto         | 0,01l   0,25l | 11,50 €   28,00 € |
|      |                           | 0,75l         | 80,00 €           |

### Spumante

|  |                                                      |      |         |
|--|------------------------------------------------------|------|---------|
|  | Prosecco Spumante   Batiso   Veneto                  | 0,1l | 6,00 €  |
|  | Prosecco Frizzante   Tenuta Ca Bolani   Veneto       |      | 7,50 €  |
|  | Ferrari Brut   Spumante   Cantina Ferrari   Trentino |      | 13,00 € |
|  | Motivo   Spumante rosé   Borgo Molino   Friaul       |      | 7,50 €  |

### Champagner

|  |                                                    |  |         |
|--|----------------------------------------------------|--|---------|
|  | Bruno Paillard   Première Cuvée   Reims Frankreich |  | 16,00 € |
|--|----------------------------------------------------|--|---------|

### Vini in caraffa – offene Weine

0,1l | 0,25l

#### Bianco

|      |                                               |  |                  |
|------|-----------------------------------------------|--|------------------|
| 2016 | Sauvignon Blanc IGT - Attems                  |  | 6,00 €   14,00 € |
| 2015 | Bianco di Custoza   Collezione Palio   Veneto |  | 4,20 €   9,50 €  |
| 2014 | Chardonnay   Musaragno   Veneto               |  | 3,50 €   7,50 €  |
| 2014 | Pinot Grigio   Musaragno   Veneto             |  | 3,50 €   7,50 €  |

#### Rosato

|      |                                                 |  |                 |
|------|-------------------------------------------------|--|-----------------|
| 2016 | Rosé de Provence   Villa Belrose   Saint Tropez |  | 4,20 €   9,50 € |
| 2016 | Bardolino Chiaretto   Sartori   Veneto          |  | 3,60 €   8,50 € |

#### Rosso

|      |                                                               |  |                  |
|------|---------------------------------------------------------------|--|------------------|
| 2014 | Merlot   Tramont   Veneto                                     |  | 3,50 €   7,50 €  |
| 2014 | Valpolicella Classico Superiore   Marchesi Fumanelli   Veneto |  | 4,20 €   9,50 €  |
| 2013 | Nero d'Avola   Mandrarossa                                    |  | 6,00 €   14,00 € |
| 2013 | Passo Rosso   Passopisciaro   Sicilia                         |  | 9,50 €   19,00 € |



## Digestivo, Grappa und mehr

~~~~~

Digestivo

4cl

Ramazotti	7,50 €
Sambuca Molinari	7,50 €
Amaretto di Saronno	7,50 €
Fernet Branca	7,50 €

Grappe

Grappa da Vinaccia/ di Chianti Classico/ di Nittardi	7,00 €
Grappa di Terre di Tufi/ Teruzzi & Puthod	9,50 €
Grappa Optima/ Nonino	4,80 €
Grappa di Chardonnay "Barrique"/ Nonino	6,50 €
Grappa di Piccolit Monovitigno/ Nonino	18,50 €
Grappa di Moscato/ Nonino	5,00 €
Grappa di Merlot/ Nonino	5,00 €
Grappa di UE Sauvignon Blanc/ Nonino	12,00 €
Grappa di UE Prosecco/ Nonino	6,00 €
Grappa Antica Cuvée/ Nonino	9,00 €
Grappa Secca di Poli/ Jacopo Poli	8,90 €

Speciale

Nonino Amaro Quintessentia	4,00 €
Il Pirus di Nonino Williamsbirne	8,00 €
Rust Panna Cotta Likör	12,00 €



Softgetränke, Kaffee und mehr

~~~~~

### Mineralwasser

|                  |       |        |
|------------------|-------|--------|
| San Pellegrino   | 0,5l  | 5,00 € |
| San Pellegrino   | 1,0l  | 8,00 € |
| Aqua Panna still | 0,25l | 3,50 € |
| Aqua Panna stil  | 0,75l | 7,50 € |

### Limonade

|                           |      |        |
|---------------------------|------|--------|
| Coca Cola l, 4            | 0,2l | 4,00 € |
| Coca Cola Zero l, 4, 6, 7 | 0,2l | 4,00 € |
| Fanta l, 4, Sprite        | 0,2l | 4,00 € |
|                           | 0,4l | 6,00 € |

|                                             |      |        |
|---------------------------------------------|------|--------|
| Schweppes Bitter Lemon   Tonic   Ginger Ale | 0,2l | 4,00 € |
|---------------------------------------------|------|--------|

### Bier

|                 |      |        |
|-----------------|------|--------|
| König Pilsner   | 0,3l | 4,00 € |
|                 | 0,5l | 6,50 € |
| Alster   Radler | 0,3l | 4,00 € |
|                 | 0,5l | 6,50 € |

### Aus der Flasche

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| König Pilsner Alkoholfrei   | 0,33l | 4,00 € |
| Köstritzer Schwarzbier      | 0,33l | 4,00 € |
| Benediktiner Weissbier      |       |        |
| Hell   Dunkel   Alkoholfrei | 0,5l  | 6,00 € |

### Kaffee

|                    |  |        |
|--------------------|--|--------|
| Espresso           |  | 3,80 € |
| Espresso Macchiato |  | 4,20 € |
| Doppelter Espresso |  | 6,00 € |
| Tasse Kaffee       |  | 4,20 € |
| Latte Macchiato    |  | 5,50 € |
| Cappuccino         |  | 5,50 € |
| Kännchen Tee       |  | 6,00 € |

1 - enthält Farbstoff  
4 - enthält Koffein  
6- enthält eine Phenylaninquelle

3 - enthält Chinin  
5 - mit Antioxidationsmittel  
7 - mit Süßungsmittel