

## *Antipasti*

<p><b>Polipo alla brace con pesto di fave e baby carote speziate (G-L-R)</b>          Gegrillter Oktopus mit Bohnenpesto und gewürzten Babykarotten          Grilled octopus with bean pesto and spiced baby carrots</p>	<p>€ 22,00</p>
<p><b>Carpaccio di salmone in marinatura di lamponi e lemongrass con salsa agli agrumi (D-L)</b>          Lachscarpaccio in Himbeer-/Zitronengras-Marinade mit Zitrusauce          Salmon carpaccio in raspberry- and lemongrass-salsa with citrus sauce</p>	<p>€ 21,00</p>
<p><b>Tartar di manzo con senape al miele e burrata (G-N)</b>          Rindertartar mit Honigsenf und Burrata          Beef tartar with mustard honey and burrata</p>	<p>€ 21,00</p>
<p><b>Roastbeef con insalatina di asparagi, salsa olandese e cialda di pane carasau (A-C-G-O)</b>          Roastbeef mit Spargelsalat, Sauce Hollandaise und Carasau-Brot Waffel          Roastbeef with asparagus salat, hollandaise sauce and carasau-bread waffer</p>	<p>€ 21,00</p>
<p><b>Flan al parmigiano con zabaione salato e tartufo nero (C-G-O)</b>          Parmesan-Flan mit gesalzener Zabaglione und schwarzem Trüffel          Parmesan flan with savory zabaglione and black truffle</p>	<p>€ 19,00</p>
<p><b>Carciofo ripieno con salsa cacio e pepe (A-G-L)</b>          Gefüllte Artischocke mit Pecorino- und Pfeffersauce          Stuffed artichoke with goat cheese- and pepper sauce</p>	<p>€ 19,00</p>

## *Primi*

<p><b>Spaghetto fresco all'astice e ristretto di pomodoro San Marzano (A-B-C-L)</b>          Frische Spaghetti mit Hummer und San Marzano -Tomatensauce          Fresh spaghetti with lobster and San Marzano - tomato sauce</p>	<p>€ 28,00</p>
<p><b>Ravioli ai crostacei con crudo di gambero rosso di Mazzara (A-B-C-L)</b>          Krebsravioli mit rohen roten Mazzara-Garnelen          Crustacean ravioli with raw red Mazzara-shrimps</p>	<p>€ 22,00</p>
<p><b>Gnocchi alle vongole con crema di asparagi e bottarga (A-L-R-O)</b>          Gnocchi mit Venusmuscheln, Spargelcreme und Bottarga          Gnocchi with clams, asparagus cream and bottarga</p>	<p>€ 26,00</p>
<p><b>Tagliatelle con tartufo nero di Acqualagna (A-C-G-L)</b>          Pasta mit schwarzem Acqualagna-Trüffel          Pasta with black Acqualagna-truffle</p>	<p>€ 23,00</p>
<p><b>Risotto con crema di zucchini, fiori di zucca e caprino allo zafferano (G-L-O)</b>          Risotto mit Zucchini-creme, Zucchini-Blüten und Safran-Ziegenkäse          Risotto with zucchini cream, zucchini flowers and goat's cheese with saffron</p>	<p>€ 21,00</p>
<p><b>Cannelloni con bieta, ricotta di bufala e ragù di vitello (A-C-G-L-O)</b>          Cannelloni mit Mangold, Büffel-Frischkäse und Kalbsragout          Cannelloni with chard, buffalo ricotta and veal ragout</p>	<p>€ 21,00</p>

## *Secondi*

<p><b>Branzino al forno con patate al rosmarino (D)</b>          Gebratener Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln          Baked sea bass with rosemary potatoes</p>	<p>€ 28,00</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

<b>Filetto di tonno alla piastra con fregola sarda primaverile e salsa teriyaki (A-D-F-L)</b>	€ 29,00
Gegrilltes Thunfischfilet mit sardischer Frühlingspasta und Teriyaki-Sauce Grilled tuna steak with Sardinian spring pasta and teriyaki sauce	
<b>Fritto di calamari e gamberi con maionese al ravenello (A-B-C-R)</b>	€ 26,00
Frittierte Tintenfische und Garnelen mit Rettich-Mayonnaise Fried calamari and shrimps with radish mayonnaise	
<b>Petto d'anatra glassato alla soia con purea di carote alla curcuma, demiglace al profumo di lemongrass e pac choi saltata (G-F-L-O)</b>	€ 29,00
Mit Soja glasierte Entenbrust mit Karotten-/Kurkumapüree, Demiglace mit Zitrusaroma und sautiertem Pak Choi Soy glazed duck breast with carrot-/turmeric puree, lemongrass flavoured demiglace and sautéed pac choi	
<b>Entrecôte di manzo alla griglia con julienne di asparagi bianchi, salsa olandese e tartufo nero (C-G-O)</b>	
Gegrilltes Rinder-Entrecôte mit weißem Julienne-Spargel, Sauce Hollandaise und schwarzem Trüffel Grilled beef entrecôte with julienned white asparagus, sauce hollandaise and black truffle	€ 30,00
<b>Sella d'agnello alle erbe con purea di carciofi e verdure primaverili (G-L-O)</b>	€ 30,00
Kräuter-Lammrücken mit Artischockenpüree und Frühlingsgemüse Herbed saddle of lamb with artichoke puree and spring vegetables	

## Contorni

<b>Insalata mista</b>	€ 8,00
Gemischter Salat Mixed salad	
<b>Insalata di pomodoro e cipolla rossa</b>	€ 8,00
Tomatensalat mit roten Zwiebeln Tomato salad with red onions	
<b>Verdure miste di stagione (G-L)</b>	€ 8,00
Saisonales gemischtes Gemüse Mixed vegetables of the season	
<b>Fagiolini e patate alla mediterranea (O)</b>	€ 8,00
Bohnen und Kartoffeln nach mediterraner Art Beans and potatoes mediterrean style	

## Dolci

<b>Tiramisù (A-C-G)</b>	€ 9,00
Sbrisolona con crema pasticcera e amarena (A-C-G)	€ 9,00
Italianischer Mandelkuchen mit Vanillesauce und Schwarzkirsche Italian almond cake with custard and black cherry	
<b>Namelaca con mousse al cioccolato bianco e albicocca in due consistenze (A-C-G)</b>	€ 9,00
Weiche Creme mit weißem Schokoladenmousse und zweierlei Marille Soft cream with white chocolate mousse and apricots in two consistencies	
<b>Cannolo siciliano con ricotta, scaglie di cioccolato e arance candite (A-C-G-H)</b>	€ 9,00
Sizilianischer Cannolo mit Frischkäse, Schokoladenflocken und kandierten Orangen Sicilian cannolo with ricotta, chocolate flakes and candied oranges	

**coperto / Gedeck / cover charge € 1,80**

## Allergeni

(A) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (B) Crostacei e prodotti derivati (C) Uova di pollame e prodotti derivati (D) Pesce e prodotti derivati prodotti (tranne la gelatina di pesce) (E) Arachidi e loro derivati prodotti (F) Semi di soia e prodotti derivati (G) Latte e prodotti lattiero-caseari di mammiferi (compreso il lattosio) (H) Frutta a guscio e prodotti derivati (I) sedano e prodotti derivati (m) senape e prodotti derivati prodotti (N) Semi di sesamo e prodotti derivati prodotti (O) Anidride solforosa e solfiti (P) Lupini e derivati prodotti (R) Molluschi e prodotti derivati prodotti

## Allergene

(A) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (G) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) (H) Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (O) Schwefeldioxid und Sulfit (P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse