



## Antipasti

<b>Asparagi bianchi marinati, uovo Bio, prosciutto di Parma chips</b> Weisser Spargel mariniert, Bio-Ei, Parmaschinken Chips <i>White asparagus marinated, organic egg, Parma ham chips</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Tartara di gamberi, maionese di gambero, melanzane alla menta</b> Garnelen-Tatar , Garnelen-Mayonnaise, Auberginen-Minze <i>Prawns-tartare, prawns-mayonnaise, aubergine-mint</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Lombo di agnello farcito al primo sale,timo,crema di pinoli</b> Lammrücken gefüllt mit „Primo Sale“ Käse, Thymian, Pinienkernen creme <i>Loin of lamb stuffed with "Primo sale" Cheese, thyme, pine nuts cream</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Burrata con purea di San Marzano affumicata, sorbetto di origano</b> Burrata mit geräuchertem San Marzano Tomatenpüree, Oreganosorbet <i>Burrata with smoked San Marzano Tomato puree, oregano sorbet</i>	<b>15,00 €</b>

## Paste

<b>Spaghetti al bronzo con pesto di prezzemolo, colatura di alici di Cetara, piccante</b> Spaghetti* mit Petersilien Pesto , tropfen von "colatura di Cetara" (Sardellen öl), chili <i>Spaghetto** with parsley pesto, drops from "colatura di Cetara" (anchovy oil), chili</i>	<b>15,00 €</b>
<small>*Mit Ziehmatrizen aus Bronze verarbeitet, Bei niedriger Temperatur getrocknet **Bronze drawn, dried slowly at low temperature</small>	
<b>Ravioli di piselli con ragú di asparagi verdi e basilico</b> Erbsenravioli mit grünem Spargel ragout, Basilikum <i>Green Peas ravioli with green asparagus ragout, basil</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Gnocchi di ricotta all'aglio orsino, branzino scottato, pane di cous cous</b> Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit Bärlauch, kurz gebratener Wolfsbarsch, Couscous Brot <i>Homemade ricotta-cheese gnocchi with wild garlic, seared sea bass, couscous bread</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Risotto, zafferano, petto di piccione, riduzione alla liquirizia per 2 pers. Min. P.P.</b> Risotto mit Safran, Taubenbrust , Reduktion von Lakritze - ab 2 Personen, p.P. <i>Risotto with saffron, pigeon breast, reduction of liquorice - serving 2 people - p.p.</i>	<b>17,00 €</b>

Hinweise für Allergiker: Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus. Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.



## **Pesci**

- Branzino al sale o griglia per 2 persone - con verdure** P.p.á **30,00 €**  
Seewolf in der Salzkruste oder gegrillt mit frischem Gemüse - für 2 Personen – *pro Pers.*  
*Seabass grilled or in salt crust with vegetables – serving 2 people – pro Pers.*
- Rombo arrostito con insalata di quinoa e spinaci all'aglio e olio, peperoncino** **28,00 €**  
Gebratenes Steinbuttfilet mit Quinoa-Salat und Olivenöl-Knoblauch-Spinat, chili  
*Roasted Turbot fillet with quinoa salad and olive oil-garlic-spinach, chili*
- Polpo in guazzetto di menta, zucchine agrodolci, verdura** **27,00 €**  
Gedünstet Octopus in Minz-sud, süß und sauer Zucchini, Gemüse  
*Steamed octopus in mint fond, sweet and sour zucchini, vegetables*

## **Carne**

- Filetto di manzo 250g su asparagi bianchi e salsa verde** **33,00 €**  
Rinderfilet - 250 g – mit weißem Spargel und "grüner Sauce"  
*Beef fillet - 250 g - on white asparagus and "green sauce"*
- Maialino senese sous vide con pomodori e cipollotti confit** **28,50 €**  
Geröstete Tuscan Schweinekarree „sous vide“ mit Tomaten und Zwiebeln Confit  
*Roasted Tuscan rack of pork „sous vide“ with tomatoes and onions confit*
- Coniglio disossato alla Gianni con pistacchi, tartufo e sua gelatina** **27,00 €**  
Kaninchenrücken Braten Gianni Art mit Pistazien, Trüffel und seine Gelee  
*Rabbit loin Braten Gianni style with pistachios, truffles and its jelly*

**Unser 4 - Gänge Menü (von der Tafel) am Abend € 54,50 pro Person**  
**Our 4 - course dinner (from our blackboard) starting € 54,50 per person**

*Wir bieten Ihnen ein täglich wechselndes Mittagsmenü*

*€ 21,00 - € 27,0 - € 34,50 pro Person ( Montag bis Freitag)*

*€ 21,00 - € 27,00 - € 34,50 p.P. Monday to Friday business lunch*

**A la Carte bis 6 Pers. - A la Carte up to six people.**

Hinweise für Allergiker: Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.  
Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.