



## Antipasti

<b>Salmone cotto agli aromi, panna acida alla senape, aspic di finocchio arancio</b>	<b>18,00 €</b>
Lachs mit Kräutern gekocht, saure Sahne-Senf, Fenchel-Orange Aspic <i>Salmon cooked with herbs, sour cream mustard, fennel orange aspic</i>	
<b>Carciofi al vapore, salsa alla menta, gelato di patata</b>	<b>15,50 €</b>
Gedämpfte Artischocken, Minzsauce, Kartoffeleis <i>Steamed artichokes, mint sauce, potato ice cream</i>	
<b>Lombo di maialino in crosta di frutta secca, composta di mele</b>	<b>16,00 €</b>
Spanferkellende in getrockneten Früchten-Kruste, Apfelkompott <i>Suckling pig loin in dried fruit crust, apple compote</i>	
<b>Cannolo di "Toma delle Langhe", quinoa soffiata, castagne al tartufo</b>	<b>15,00 €</b>
Cannolo von "Toma delle Langhe" Käse, Quinoa, Kastanien mit Trüffeln <i>Cannolo of "Toma delle Langhe" cheese, puffed quinoa, chestnuts with truffles</i>	
<b>Brodo di manzo, capelli d'angelo, battuta di filetto di "Chianina"</b>	<b>14,00 €</b>
Rinderbrühe, ganz dünne Spaghetti, Battuta von "Chianina" Rinderfilet <i>Beef broth, very thin spaghetti, battuta from "Chianina" beef fillet</i>	

## Paste

<b>Pappardelle di porcini, ragù di coniglio, peperone affumicato</b>	<b>16,00 €</b>
Pappardelle aus Steinpilzen, Kaninchenragout, geräuchertem Paprika <i>Pappardelle made of porcini mushrooms, rabbit ragout, smoked paprika</i>	
<b>Sformato di mezze maniche con scampi, crema di carciofi, bottarga di tonno</b>	<b>18,00 €</b>
Gebackene kurze Rigatoni-Pasta mit Scampi, Artischocken creme, Thunfisch Kaviar <i>Baked Short Rigatoni Pasta with Scampi, artichoke cream, tuna caviar</i>	
<b>Ravioli di carota e cipolla, vellutata di sedano, pomodoro arrostito, basilico</b>	<b>15,50 €</b>
Karotten-Zwiebel-Ravioli, Selleriecreme, geröstete Tomate, Basilikum <i>Carrot and onion ravioli, cream of celery, roasted tomato, basil</i>	
<b>Risotto aglio olio, salsa di prezemolo, pesce spada per 2 pers. Min. P.P. à</b>	<b>17,00 €</b>
Risotto Knoblauch-Öl, Petersiliensauce, Schwertfisch per 2 pax Min. P.P. <i>Risotto with garlic &amp; oil, parsley sauce, swordfish serving 2 people - p.p.</i>	

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.



## Pesce

<b>Branzino al sale o griglia per 2 persone - con verdure</b>	<b>P.p.á</b>	<b>30,00 €</b>
<i>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.</i>		
<b>Coda di rospo impanata e frita, chutney di patate limone, salsa al curry</b>		<b>29,00 €</b>
<i>Leicht paniertes Seeteufel, Zitronen-Kartoffel-Chutney, Currysoße Breaded monkfish, lemon potato chutney, curry sauce</i>		
<b>Polpo grigliato, cavolfiore piccante stufato, salsa verde</b>		<b>28,00 €</b>
<i>Gegrillter Oktopus, Blumenkohl mit Chili, "Salsa Verde" Grilled octopus, spicy cauliflower, "Salsa Verde"</i>		

## Carne

<b>Filetto di manzo "Chianina", fegatini d'anatra, scarola in agrodolce</b>		<b>33,00 €</b>
<i>Rinderfilet "Chianina", Entenleber, süß-saure Eskariöle Beef fillet "Chianina", duck livers, sweet and sour escarole</i>		
<b>Rollata di coniglio, timballo di patate, crema di funghi e olive taggiasche</b>		<b>27,50 €</b>
<i>Kaninchen-Roulade, Kartoffeln-Timbale, Pilzen-Creme und Oliven Rabbit Roulade, timbale of potatoes, cream of mushroom and olives</i>		
<b>Ossobuco in umido, ragù di verdure, salsa di zafferano, cialde di riso</b>		<b>28,00 €</b>
<i>Geschmortem Kalbs-Ossobuco, Gemüseragout, Safransauce, Reiswaffel Braised veal ossobuco, vegetable ragout, saffron sauce, rice waffle</i>		

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

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

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.