

Antipasti

Insalata

Bunt gemischter Blattsalat mit 10-jährigem Birnen-Apfel Balsam und Roccoco € 18,00

Polpo alla Catalana

Pulpo in Erbsen-Tomaten Salsa mit Safran Aioli und grünem Pfefferfenchel € 29,00

Hamachi di Parma

Gelbflossen Thunfisch mit San Daniele Prosciutto und Salzzitrone € 29,00

Filetto di manzo crudo marinato

Gebeiztes Rinderfilet mit Himbeere und Schwarzwurzel € 27,00

Zuppe

Crema d'astice

Crèmesuppe vom Atlantik Hummer mit Tortelli

€ 21,00

Zuppa di Parmigiano

Essenz von Grana Padano mit Tomaten – Tramezzini Pofese

€ 18,00

Minestra di Patate dolci

Veganes Süppchen von der Süßkartoffel mit knusprigen Pilz - Cannolo

€ 16,00

Primi Piatti

Langostino alla Griglia

Hausgemachte Tagliolini mit gegrilltem Langostino,
Amalfi Zitrone und jungen Erbsen

€ 24,00 / € 46,00

Pappardelle al Ragù di Funghi

Grüne Pappardelle mit Sugo von gerösteten Pilzen,
Pinienkernen und Petersilie

€ 23,00 / € 29,00

Tagliatelle al tartufo e fonduta

Hausgemachte Tagliatelle in einer leichten Fontinacreme
mit frischem weißem Bianchetto Trüffel

€ 38,00 / € 58,00

Pasta del Giorno

Pasta des Tages nach Empfehlung des Chefs

€ 18,00 / € 26,00

Carne e Pesce

Guancia di Vitello Brasato

Geschmorte Bäckchen vom Kalb mit Wurzelgemüse und Rosenkohlblättern

€ 36,00

Filetto di Cervo con crema di Zucca

Tranchen vom Rehrücken mit Butternusskürbis,
Schwarzwurzel und eingelegten Kornelkirschen

€ 49,00

Costoletta di Maiale

Duroc Kotelette vom Flötzerhof mit römischen Linsen und Paprika

€ 34,00

Rombo Atlantico

Wildfang Steinbutt Filet & Kaviar
im Kartoffelsud mit Karfiol

€ 58,00

Monte e Mare

Gefüllte „Dover Sole“ Seezunge mit jungem Spinat,
Tomaten-Kalbskopf-Ragout und Alba Trüffel

€ 64,00

Contorni

Agli Spinachi

Junger Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

€ 8,00

Verdure Griliate

Frisch gegrilltes Gemüse

€ 8,00

Verdure Ligure

Ligurisches Gemüse mit Taggiasca Oliven

€ 8,00

Patate Arrosto

Junge Kartoffeln mit Rosmarin und Schalotten

€ 8,00

Polenta

Mit Grana Padano cremig gekochte Polenta

€ 8,00

Polpetti di San Biagio

Gebackene Kartoffel - Pecorino Bällchen

€ 8,00

Risotto

Premium Superfino Risotto aus der Lombardei mit Grana Padano

€ 8,00

Formaggi

Pecorino Fresco

Junger romanischer Schafskäse mit eingelegter Senfbirne

€ 16,00

Assorti di Formaggi

Variation an italienischem Käse

€ 21,00

Dolci

Casatta

Valrhona "Caraibe" Schokolade, Williams Birne und kandierte Taggiasca Oliven

€ 19,00

Crostata di Ribes nere

Tartlette von schwarzen Johannisbeeren mit Gin Mare und Amalfi Zitrone

€ 19,00

Sigaro dolce

Sizilianische Ricotta Zigarre mit Moro Blutorange und Haselnuss

€ 19,00

Crumble di Ciliegie e Quinoa

Eingelegte Herzkirschen mit Quinoa, Kondensmilch und Zimteis

€ 19,00

Sorbetto Amaro

Cremiges Sorbet von Limette und Enzo Bitterlikör mit Prosecco aufgegossen

€ 14,00



Tartare e Tartufo

Tatar mit Perigord Trüffel und Belper Knolle

€ 29,00

Essenza „Royale“

Klare Kraftsuppe mit Tomate und Wagyu Filetscheiben

€ 22,00

Lasagne al Ragu con Melanzane

Mit gegrillten Melanzani geschichtete und gratinierte Lasagne

€ 36,00

Filetto alla Griglia

200 Gramm Rindsfilet vom Grill mit Beilagen nach Wahl

€ 180,00

Gulasch Tristino

Leicht pikantes Gulasch zubereitet nach Triester Art mit Tagliatelle

€ 42,00

Lumache Bolognese

Hausgemachte Pasta mit fruchtiger Bolognese Sauce und Wurzelgemüse

€ 31,00