

# Antipasti

## *Insalata*

Bunt gemischter Blattsalat mit Birnen-Apfel Balsam und Roccoco

€ 18,00

## *Hamachi Agrumi*

Gelbflossen Makrele mit Zitrusfrucht und Avocado

€ 29,00

## *Piccione Affumicato*

Rosmarin geräucherte Taubenbrust  
mit Kürbis, Essigkirsche und schwarzem Knoblauch

€ 26,00

## *Langostino Crudo*

Tatar von Langostino mit Passionsfrucht und Stangensellerie

€ 28,00

# Zuppe

## *Crema d'astice*

Crèmesuppe vom Atlantik Hummer mit Krokette

€ 22,00

## *Zuppa di Parmigiano*

Essenz von Grana Padano mit Basilikumroyal

€ 18,00

## *Zuppa di Funghi*

Schaumsuppe von Lecher Steinpilzen

€ 16,00

# Primi Piatti

## *Tagliolini Langostino*

Hausgemachte Tagliolini mit gegrilltem Langostino,  
Amalfi Zitrone und Kaki

€ 28,00 / € 44,00

## *Tortelli alla Cacciatore*

Pasta gefüllt mit geschmortem Wildhasen, Salbei und Marille

€ 23,00 / € 29,00

## *Tortellini Emilia-Romagna*

Hausgemachte Tortellini in Tomatensud  
mit karamellisiertem Büffelmilch-Camembert

€ 21,00 / € 28,00

## *Tagliatelle al Gorgonzola cremosa e Tartufo*

Pasta mit gereiftem Löffel-Gorgonzola und schwarzem Trüffel

€ 26,00 / € 38,00

## *Pasta del Giorno*

Pasta des Tages nach Empfehlung des Chefs

€ 18,00 / € 26,00

# Carne e Pesce

## *Ossobuco Cremolata*

Geschmorte Beinscheibe vom Kalb mit Wurzelgemüse

€ 34,00

## *Filetto di Cervo*

Tranchen vom Hirschkalbsrücken mit Fregola Sarda, Kürbis und eingelegten Ingwer-Herzkirschen

€ 48,00

## *Costoletta di Maiale*

Duroc Kotelette vom Flötzerhof mit römischen Linsen und Paprika

€ 36,00

## *Rombo Atlantico*

Wildfang Steinbutt Filet mit Trüffelpolenta, Quitte und Federkohl

€ 48,00

## *Branzino e Carote*

Filet vom Wolfsbarsch mit Vanille-Karotten und Artischocken

€ 52,00

# 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

# Dolci e Formaggi

## *Panna Cotta*

Safran Panna Cotta mit Mango Sorbet und mariniertem Granatapfel

€ 19,00

## *Panettone*

Hefeteigkuchlein mit Amalfi Zitrone, Rosmarin und Ricotta Eis

€ 19,00

## *Tarta*

Tarte von Moro Blutorange und Negroni mit Pinienkern-Cantuccini

€ 19,00

## *Ciocolate e Grappa*

Gefüllte Macaé Schokoladenkugel mit Grappa und Trauben

€ 19,00

## *Sorbetto al Bellini*

Sorbet vom eingelegten Weinbergpfirsich und Champagner Perrier Jouet

€ 14,00

## *Assorti di Formaggi*

Variation an italienischem Käse

€ 21,00

# Specialità Wagyu

## *Tartare Piemontese*

Tatar mit Piemonteser Haselnuss und Alba Trüffel

€ 32,00

## *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

## *Tagliatelle al Ragu*

Hausgemachte Bandnudeln mit fruchtiger Bolognese Sauce und Wurzelgemüse

€ 32,00

## *Bistecca de Tomahawk*

Tomahawk vom Grill für 2 Personen mit Beilagen nach Wahl

€ 390,00