

Antipasti

Insalata

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

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

Tagliolini all'Astice

Hausgemachte Tagliolini mit konfierten Hummerscheren,
Amalfi Zitrone und jungen Erbsen

€ 28,00 / € 44,00

Agnolotti di Spinaci

Spinat - Agnolotti mit jungem Knoblauch,
Madame Jeanette und Parmesanschaum

€ 23,00 / € 29,00

Tagliatelle al tartufo e fonduta

Hausgemachte Tagliatelle in einer leichten Fontinacreme
mit frischem weißem Alba Trüffel

€ 42,00 / € 72,00

Pasta del Giorno

Pasta des Tages nach Empfehlung des Chefs

€ 18,00 / € 26,00

Carne e Pesce

Osso Buco Cremolata

Geschmorte Beinscheiben vom Kalb mit Wurzelgemüse

€ 32,00

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

Branzino e fave

Filet vom Wolfsbarsch mit Saubohne, Amalfi Zitrone und Lardo

€ 49,00

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

Formaggio di Capra

Im Kirschblatt gereifter Ziegenfrischkäse mit Walnuss

€ 16,00

Assorti di Formaggi

Variation an italienischem Käse

€ 21,00

Dolci

Ceviche

Süß-säuerliches Ceviche von Cherimoya mit Mais, Amaranth und Limette

€ 19,00

Rose di Mela

Tartlette von Apfel und Rose mit Amaretti und Rosé Granité

€ 19,00

Bolle di Chocolate

Gefüllte Valrhona Opalys Schokoladenkugel mit Erdnuss, Karamell und Passionsfrucht

€ 19,00

Crumble di Ciliegie e Quinoa

Eingelegte Herzkirschen mit Quinoa, Kondensmilch und Zimteis

€ 19,00