

A P E R I T I F

Grappa Tonic 9	Negroni 12	Aperol Spritz 9	Gin Tonic 12
-------------------	---------------	--------------------	-----------------

Traditionell hergestellte Fleischspezialitäten
15

[Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl]

Unser frisch gebackenes Mehrkornbrot aus gereiftem Sauerteig,
dazu regionale gesalzene Bio-Butter
4

V O R S P E I S E N

Ceviche aus roten Garnelen
mit scharf eingelegtem Daikon und Ingwer-Eis
19

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,
eingelegtem Chili und Capperini
19

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und Tomatenmarmelade
15

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
und Thunfisch mit cremiger Sauce
17

Traditionelle sizilianische Caponata
13

Tatar aus Rindfleisch mit Eigelbcreme
15

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano
15

P A S T A

Tortelli mit Burrata und Trüffel
25

Spaghetti con Vongole Veraci, berühmtes Nudelgericht mit Venusmuscheln
26

Ravioli del Plin, hausgemachte Pasta gefüllt mit Rindfleisch und Trüffel
25

Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout
21

Casarecci mit Königskrabben
26

H A U P T G E R I C H T E

Seebarsch mit Beurre Blanc und rotem Kaviar
29

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie
29

Lammkoteletts alla griglia mit saisonalen Gemüse
29

Rib-Eye-Steak mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch
(Dieses Gericht ist für mindestens zwei Personen, Preis pro 100 g)
12