Il Menu del Mese

Antipasti

Vellutata di porri e patate con parmigiano e crostini di pane 1,7 ***€ 15,90***
Kartoffel-Lauchcreme Suppe mit parmesan und Brotcrotouns

Insalata di Radicchio con crema di gorgonzola,uva, noci e miele ***€ 14,90***
Radicchio Salat mit Gorgonzola créme, Weintrauben, Walnüsse und Honig

Carpaccio di Carciofi con bottarga di muggine ***€ 18,90***
Artischoken Carpaccio mit Bottarga (fischroggen)

Bresaola con parmigiano e basilico ***€ 15,90***
Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Parmesan und Basilikum

Paste Fresche

Orecchiette al Ragú misto 1,3,7,9 ***21,90€***
Orecchiette mit gemischten Ragout

Strozzapreti con Cozze e Fagioli 1,14,4 ***20,90€***
Strozzapreti Pasta mit Miesmuscheln und Bohnen

Lasagna alla bolognese 1,3,7,9 ***17,90€***
Lasagna alla Bolognese

Tagliolino al tartufo 1,3,7 ***24,90€***
Tagliolini mit frischem schwarzem Trüffel

Secondi piatti

Trota salmonata con pomodori marinati e verdure alla griglia ***28,90€***
Lachsforelle mit marinierten Tomaten und gergrilltes Gemüse

Ossobuco con purée di patate 7,1,9 ***30,90€***
Ossobuco (geschmorte Kalbshaxe) mit Kartoffel purée

Gli antipasti

Calamari alla diavola su puré di Ceci ***€ 19,90***
Gebratene Calamari auf Kicherbsenpüree mit Rucola und Kirschtomaten, scharf [1,14]

Caponata di melanzane ***€ 15,90***
Geschmorte Auberginen in Tomatensoße mit Rosinen, Sellerie,Pinienkernen und Mandel (Spezialität des Hauses) [8, 9, d]

Vitello tonnato ***€ 14,90***
Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit Thunfisch, Kapern, Sardellen und Orangen Soße [a,4,3]

Carpaccio di manzo argentino con rucola e grana ***€ 16,90***
Argentinischer Carpaccio vom Rind serviert mit Rucola und Grana Padano [a,7]

Antipasto misto minimo per 2 persone ***p. P € 15,90***
Gemischte Vorspeisen für mind. 2 Personen *Preis pro Person*

Selezione di formaggi Piemontesi,Sardi e Siciliani

Selektion von piemontesischen, sardischen und sizilianischen Käsesorten

mit Früchte Senf serviert (alle pasteurisierte Käse)

Vacca Blu (aus Piemont) ***€ 11,90***
Spezieller Schimmelkäse aus Kuhmilch, lang gereift a,7,10

Pecorino Primosale al tartufo (aus Sizilien) ***€ 12,90***
Typischer Schafsmilch, hart oder halbhart, lang gereift a,7,10

Caprinera (aus Sardinien) ***€ 12,90***
Ziegenkäse hart oder halbart, gereift a,7,10

Molitero (aus Sardinien) ***€ 11,90***
Pecorino Sardo (aus Schafsmilch) gereift a,7,10

Misto di formaggi p.P ***€ 15,90***
gemischte Käseplatte Preis pro Person a,m,7,10

Selezione di salumi

frisch aufgeschnittene Wurstsorten

Tagliere di prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi ***€ 12,90***
Aufgeschnittener roher Schinken San Daniele (DOP Qualität) a,e,c

Tagliere di mortadella Bologna con tartufo ***€ 13,90***
Mortadella aus Bologna mit Trüffeln, dünn geschnitten a,c

Tagliere di salame e pecorino ***€ 13,90***
Aufgeschnittene Salami und Pecorinokäse
a,e,c,7,10

Tagliere misto di affettati p.P. ***€ 13,90***
gemischte Aufschnitt Platte Preis pro Person a,e,c

Dessert

TIRAMISÚ *3,1, 7, m, h* ***€ 7,90***

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO ***€ 7,90***
Schoko-Brownie mit einer Kugel Eis 3, 8, d

CANTUCCI E PASSITO ***€ 7,90***
Italienische Mandelkekse mit Passito Dessertwein 1, 8, m

SEMIFREDDO DEL GIORNO ***€ 6,90***
halbgefrorenes des Tages 3, 7, 8,

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO ***€ 7,90***
con una pallina di gelato (mit Eis) ***€ 8,90***
Schokoladensoufflé mit flussigem Kern 1, 3,

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA ***€ 7,90***

Dessert-Käse-Trilogie ***€ 10,90***

Dreierlei vom Käse:

- Vacca blu (Schimmelkäse aus Kuhmilch)

- Caprinera (aus Ziegenmilch)

- Moliterno (aus Schafsmilch-Käse)

Alle Desserts mit entsprechender Dessert-Weinbegleitung zzgl. 4,90€