

# CICCHETTI

## **Olive siciliane conciate**

Marinierte Oliven aus Sizilien

Marinated Olivs from Sicily

4-

## **Bruschetta/ Pomodori/ Aglio/ Basilico**

Bruschetta/ Tomaten/ Knoblauch/ Basilikum

Bruschetta/ Tomatoes/ Garlic/ Basil

5-

## **Cavolini di Bruxelles/Mela/Noci/Pecorino**

Rosenkohl/Apfel/Walnussen/Pecorino

Brussels sprout/ Apple/ Walnuts/ Pecorino

6-

## **Polpette di Orzo/crema di fagioli cannellini**

Gerste "Polpette"/ Cannellini-bohnen creme

Barley "Polpette"/ Cannellini beans cream

6-

## **Bruschetta/ Vitello Tonnato 52°**

Bruschetta/Vitello Tonnato (Kalbfleisch und Sardellensoße)

Bruschetta/Vitello Tonnato (Veal meat and Anchovies souce)

6-

## **Trota salmonata marinata/Maionese di Spinaci/Pomodorini/crostini**

Lachsforelle/Spinat-Mayo/Cherry Tomaten/Knoblauch Croutons

Salmon trout/Spinach-Mayo/Cherry Tomatoes/Knoblauch Croutons

6-

## **Prosciutto di Parma 16 Mesi/ Parmigiano "Vacche Rosse" 24 Mesi**

Parmaschinken 16 Monaten/ Parmesan „Vacche Rosse" 24 Monaten gereift

Parma Ham 16 Months/ Parmesan „Vacche Rosse" 24 Months aged

7-

# ANTIPASTI

**Panna cotta al caprino/Spinaci/Nocciole/Lamponi**  
Ziegenkäse Pannacotta/ Spinat/ Haselnüssen/ Himbeeren  
Goat's cheese Pannacotta/Spinat/ Hazelnuts/Raspberry  
10-

**Polipo/ Pomodoro/ Funghi/ crema burrata**  
Oktopus/ tomaten Soße/ Pilzen/ Burrata creme  
Octopus/ Tomatoes souce/ Mushrooms/ Burrata cream  
11-

**Tartar di manzo/crema di patate al limone /Pistacchi di Bronte**  
Rind Tatar/ Kartoffeln-Zitrone creme/Pistazien aus Bronte  
Beef Tatar/ Potato-Lemon cream/ Pistachos from Bronte  
11-

# MENU

Antipasto a scelta + 2 entrate di pasta a fantasia dello chef  
+ Dessert a scelta ( max. 6 Persone)

Vorspeise zur Auswahl + 2 Gänge Pasta nach Lust&Laune des Chefs +  
Dessert zur Auswahl ( bis 6 Personen)

Starter on your choice + 2 different Main Course from the Chef  
+ Dessert on your choice ( max 6 people)

32- p.P.

# Primi Piatti

**Maccheroncini/ Ragu di Coniglio/ Zucca/ Nocciole/Parmigiano**

Maccheroncini/ Kaninchen/Kürbis/Haselnüssen/Parmigiano

Maccheroncini/Rabbit/Pumpkins/ Hazelnuts/Parmigiano

16-

**Tagliatelle/Ragu di cinghiale di Wipperfürth/Funghi**

Taglitelle/ Wildschwein Ragù aus Wipperfürth/ Pilzen

Tagliatelle/Wild boar Ragù from Wipperfürth/ Mushrooms

16-

**Ravioli cacio e pepe/Pera/Riduzione di Sangiovese/Pecorino**

Ravioli "Cacio e Pepe"/ Birne creme/ Sangiovese Reduktion

Ravioli"Cacio e Pepe"/Pear creme/ Sangiovese Reduction

16-

**Gnocchi di sedano rapa /cipolle bianche/Olive**

taggiasche/Barbabetola

Sellerie Gnocchi/ Parmesan-Zwiebeln creme/Gaeta Oliven/Rote Bete

Celeriac Gnocchi/ Parmesan-Onion-cream/ Gaeta Olivs/Beetroot

16-

**Pici/ Calamari/ pesto di Friarielli/ Pinoli/ Peperoncino/ Pane**

all'aglio

Pici/ Tintenfisch/ Rübstiel Pesto/ Pinienkerne aus Toscana/ Chili

Pici/ Squid/ Broccoli Rabe/ Pine nuts from Toscana/ Chili

16-

# Dolci

**Semifreddo al cioccolato/composta di Pera/Crumble**  
Halbgefrorenes von Schokolade/Birnen Kompott/Crumble  
Chocolate Parfait/Pear compote/Crumble

7-

**Tiramisù al limone/cioccolato bianco/Lamponi/Mandorle**  
Zitrone Tiramisu/Weißer Schokolade/Himbeeren/Mandeln  
Lemon Tiramisu /White chocolate/Raspberry/Mandeln

7-

**Sfoglia/Ricotta al pistacchio/Gelato alla  
vaniglia/Arancia**  
Knuspriger Teig/Schaf-Ricotta und Pistazien Creme/Vanille  
Eis/Orangen  
Crispy Pastry/Pistachos and Sheep's Ricotta cream/Vanilla  
Eis Cream/Orange

7-

-Seit 2013 stellen wir frische Pasta her- in Handarbeit, nur mit  
ausgesuchten Zutaten wie hochwertigem Hartweizengrieß und  
mithilfe neuester Produktionstechniken. Unsere frische Pasta ist  
das Ergebnis sorgfältigster Zubereitung. Für alle, die den  
ursprünglichen Geschmack und die Hingabe an Handwerk und  
Tradition lieben.-

IT: "Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari  
chiedi pure informazioni sul cibo e sulle nostre bevande.  
Siamo pronti nel consigliarti nel migliore dei modi."

DE: "Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und/oder  
Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie bei unseren  
Lebensmitteln und Getränke nach."

EN: "Dear customer, our Staff will be happy to help you choose the  
best dish related to any specific food allergie or intolerance  
issue. Our Staff are well trained and will find the best way to  
satisfy your specific needs."