

# CICCHETTI -Kleinigkeiten

## **Olive siciliane conciate**

Marinierte Oliven aus Sizilien

Marinated Olivs from Sicily

4-

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

Rosenkohl/ Apfel/ Walnuss/ Pecorino Käse

Brussels Sprout/ Apple/ Walnut/ Pecorino cheese

5-

## **Arancino di riso con zafferano e Mozzarella/ crema di piselli**

Reis "Arancino" Safran und Mozzarella/ Erbsencreme

Rice "Arancino" Saffron and Mozzarella/ Peas creame

5-

## **Barbabietola/ Caprino/ Puntarelle/Pinoli/Capperi**

Rote beete/ Ziegenkäse/ Lowenzahn/ Pinienkerne/ Kapern

Beetroot/ Goat's cheese/ Chicory "Puntarella"/Pine nuts/ Capers

6-

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

Parmaschinken 16 Monaten/ Parmesan „Vacche Rosse" 24 gereift

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

7-

# ANTIPASTI -Vorspeise

Burrata / Asparagi al limone di Amalfi/ Olive / Pomodorini confit  
Burrata/ Amalfi Zitrone-Spargeln/Schwarze Oliven/ Tomaten Confit  
Burrata/ Amalfi's Lemon-Asparagus/ Black Olivs/ Tomatoes Confit  
12-

Polipo/ Panzanella di Cannellini/ Crema di pecorino  
Oktopus/ Cannellini-Bohnen Panzanella/ Pecorino Creme  
Octopus/ Cannellini-Beans Panzanella/ Pecorino cream  
12-

Trota salmonata marinata/Puntarelle/Arancia siciliana/Pinoli  
Lachsforelle gebeizt/ Lowenzahn/ Blutorangen Gazpacho/  
Pinienkerne aus Toskana  
Salmon trout pickled/ Italian Chicory/ Sicily's Orange Gazpacho/  
Tuscany's Pine nuts  
12-

Tartar di manzo/Parmigiano Vacche rosse 24 mesi/Tartufo umbro  
Rind Tatar/ Parmesan „Vacche Rosse" 24 gereift /  
Trüffeln aus Umbria  
Beef Tatar/ Parmesan „Vacche Rosse" 24 aged / Truffle from Umbria  
12-

## MENU

Antipasto a scelta + 2 entrate di pasta a fantasia dello chef  
+ Dessert a scelta ( max. 8 Persone)

Vorspeise zur Auswahl + 2 Gänge Pasta nach Lust&Laune des Chefs +  
Dessert zur Auswahl ( bis 8 Personen)

Starter on your choice + 2 different Main Course from the Chef  
+ Dessert on your choice ( max 8 people)

32- p.P.

# Primi Piatti -Hauptspeise

## **Paccheri/ Spigola in guazzetto**

Paccheri/ Wolfsbarsch in "Guazzetto"

Paccheri/ Sea Bass in "Guazzetto"

16-

## **Caserecce / Polipo / Aspargi**

Caserecce/ Oktopus/ Spargel

Caserecce/ Octopus/ Asparagus

16-

## **Ravioli di pecorino/ Romanesco/ Mandorle/ Pomodorini**

Pecorino-Ravioli/ Romanesco Brokkoli/ Mandeln/ Cherry Tomaten

Pecorino-Ravioli/ Romanesco Broccoli/ Almond/ Cherry Tomatoes

15-

## **Tagliatelle/Tartufo Umbro/Funghi /Nocciole**

Tagliatelle/ Trüffeln aus Umbria / Pilzen/ Haselnuss

Tagliatelle/ Truffle from Umbria / Mushroom/ Hazelnuts

17-

## **Gnocchi di sedano rapa/ sugo di Coniglio di Eifel**

Sellerie-Gnocchi/ Eifler Kaninchen/ Pinienkerne aus Toskana/Oliven

Celery-Gnocchi/ Rabbit from Eifel/ Tuscany's Pine nuts/ Olivs

15-

## **Pappardelle/ Agnello/ Timo fresco/ Pecorino sardo**

Pappardelle/ Lamm/ Thymian/ Pecorino Käse aus Sardinien

Pappardelle/ Lamb/ Thyme/ Pecorino cheese from Sardegna

16-

# Dolci -Nachtisch

**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/ Almond

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-

**Misto formaggi**

Käse Teller

Mix cheese

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."