

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

"DEAR CUSTOMER, OUR STUFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU TO CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGIE OR INTOLLERANCE ISSUE."

---

#### MENU SET MENU

Vorspeise oder 2 Klenigkeiten zum Auwahl + 2 Gänge Pasta nach Lust&Laune des Chefs + Dessert ( bis max 8 Personen) 32p.p

STARTER OR 2 APPETIZER ON YOUR CHOICE + 2 DIFFERENT MAIN COURSE + DESSERT  
( MAX 8 PEOPLE ) 32p.p

---

#### Klenigkeiten APPETIZER

**Oliven** Mariniert mit Zitrone - Orangen 4  
MARINATED OLIVS FROM SICILY

**Rosenkohl** mit Apfel - Walnuss - Pecorino Käse 5  
BRUSSELS SPROUT \* APPLE \* WALNUT \* PECORINO

**Kroketten** mit Maiwirsing - Kartoffeln - Parmesan creme 5  
CROQUETTES \* SAVOY CABBAGE \* POTATOES \* GRANA PADANO CHEESE

**Rote beete** mit Ziegenkäse - Lowenzahn - Pinienkerne 6  
BEETROOT \* GOAT'S CHEESE \* CHICORY \* PINE NUTS

**Parmaschinken** 16 Monaten mit Parmesan 24 Monate gereift 7  
PARMA HAM 16 MONTHS AGED \* PARMESAN 24 MONTHS AGED

---

#### Vorspeise STARTER

**Burrata** mit Amalfi Zitrone-Spargeln - Gaeta Oliven - Tomaten Confit 12  
BURRATA \* ASPARAGUS - AMALFI LEMON \* GAETA OLIVS \* TOMATOES CONFIT

**Oktopus** mit Cannellini-Bohnen Panzanella - Pecorino Creme 12  
OCTOPUS \* CANNELLINI BEANS PANZANELLA \* PECORINO

**Lachsforelle** gebeizt mit Lowenzahn - Orangen Gazpacho -Pinienkerne 12  
PICKLED SALMON TROUT \* CHICORY \* ORANGE GAZPACHO \* PINE NUTS

**Rind Tatar** mit Pistazien aus Bronte - Rucola - Parmesan 24 Monate gereifet 12  
BEEF TATAR \* PISTACHOS FROM BRONTE \* RUCOLA \* PARMESAN 24 MONTHS AGED

**Hauptspeise** MAINCOURSE

**Spaghettonne** mit Seeteufel - Aubergine - Pistazien aus Bronte 17  
SPAGHETTONE \* Monkfish \* AUBERGINE \* PISTACHOS FROM BRONTE

**Paccheri** mit Oktopus - Grünem und Weißem Spargel 16  
PACCHERI \* OCTOPUS \* GREEN AND WHITE ASPARAGUS

**Petersilienwurzel-Gnocchi** mit Bianchetto Trüffel aus Umbria - Pilzen - Haselnuss 17  
PARSLEY ROOT GNOCCHI \* BIANCHETTO TRUFFLE FROM UMBRIA \* MUSHROOMS \* HAZELNUTS

**Spinat & Ricotta Ravioli** mit Cherry Tomatoes - Basilikum -Parmesan 16  
SPINACH & RICOTTA RAVIOLI \* Cherry Tomatoes

**Caserecce** mit Salsiccia - Frische Artischocken - Oliven aus Gaeta - Parmesan 16  
CASERECCE \* SALSICCIA \* FRISH ARTICHOKE HEART \* OLIVS FROM GAETA \* PARMESAN CHEESE

**Pappardelle** mit Lamm - Thymian - Pecorino aus Sardinien 16  
PAPPARDELLE \* LAMB \* THYME \* PECORINO CHEESE FROM SARDEGNA

---

**Nachtisch** DESSERT

**Halbgefrorenes von Weiße Schokolade** mit Rhabarber Kompott - Crumble 7  
WHITE CHOCOLATE PARFAIT \* RHUBARB COMPOTE \* CRUMBLE

**Zitrone Tiramisu** mit Schokolade - Himbeeren - Mandeln 7  
LEMON TIRAMISU \* CHOCOLATE \* RASPBERRY \* ALMOND

**"Sfoglia"** mit Schaf-Ricotta - Pistazien Creme - Vanille Eis - Orangen 7  
CRISPY PASTRY \* PISTACHOS'S SHEEP RICOTTA \* VANILLA EISCREAM \* ORANGE SOUCE

**Käse Teller** 7  
MIX CHEESE