MENÙ DEGUSTAZIONE

5-Gang-Menü

I **Vitello tonnato**
Zartrosa gegartes Kalbfleisch mit klassischer Thunfischsauce und Kapern
Tender pink veal with classic tuna sauce and capers

II **Tortellini fatti in casa**
Gefüllte Tortellini mit Gänsefleisch in aromatischer Brühe
Homemade tortellini filled with goose, served in an aromatic broth

III **Branzino alla griglia**
Gegrillter Wolfsbarsch mit Spinat, Drillingen und grüner Sauce
Grilled sea bass with spinach, baby potatoes and green sauce

IV **Cervo**
Zartes Hirschfleisch mit Kirschsauce, Pastinakenpüree, Rotkohl und Birne
Tender venison with cherry sauce, parsnip purée, red cabbage and pear

V **Millefoglie di mele**
Apfel-Millefeuille mit Karamelleis und Schokoladencrumble
Apple millefeuille with caramel ice cream and chocolate crumble

Menüpreis 5-Gang pro Person / Menu price per person	109,00 €
Menüpreis 3-Gang pro Person / Menu price per person	82,00 €

ANTIPASTI

Vorspeisen

Vitello tonnato 24,00 €
Zartrosa gegartes Kalbfleisch mit klassischer Thunfischsauce und Kapern
Tender pink veal with classic tuna sauce and capers

Tartare di manzo 30,00 €
Fein geschnittenes Rindfleisch mit frittiertem Eigelb, Kapernchips und Ricotta
Finely chopped beef tartare with a fried egg yolk, caper crisps and ricotta

Carpaccio alla Cipriani 23,00 €
Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit hausgemachter Cipriani-Sauce
Paper-thin beef carpaccio with homemade Cipriani sauce

Calamaretti alla luciana 24,00 €
Zarte Baby-Calamari in aromatischer Tomatensauce mit Olivenpulver, Polenta und Kapern
Tender baby calamari in an aromatic tomato sauce with olive powder, polenta and capers

Burrata 19,50 €
Cremige Burrata mit Granatapfel, mariniertem Kürbis und Chutney
Creamy burrata with pomegranate, marinated pumpkin and chutney

Funghi cardoncelli 22,00 €
Knusprig gebratene Kräuterseitlinge auf cremigem Parmesanfondue
Crisp pan-fried king oyster mushrooms on a creamy Parmesan fondue

ZUPPE
Suppen

Crema di cavolfiore 14,00 €
Samtige Blumenkohlcremesuppe
Velvety cream of cauliflower soup
Mit 1 Garnele / With 1 prawn +5,50 €
Mit 1 Arancino / With 1 rice ball +2,50 €

Cacciucco 28,50 €
Traditionelle toskanische Fischsuppe mit mediterranen Meeresfrüchten
Traditional Tuscan fish soup with Mediterranean seafood

Tortellini fatti in casa 28,00 €
Gefüllte Tortellini mit Gänsefleisch in aromatischer Brühe
Homemade tortellini filled with goose, served in an aromatic broth

INSALATE
Salate

Insalata mista 9,50 €
Frische saisonale Blattsalate und Gemüse
Fresh seasonal salad leaves and vegetables

Insalata mista con gamberi 24,00 €
Frische Blattsalate mit gebratenen Garnelen
Fresh salad leaves with pan-fried prawns

Insalata mista con petto di pollo 22,00 €
Frische Blattsalate mit saftig gebratener Hähnchenbrust
Fresh salad leaves with succulent pan-fried chicken breast

PASTA

Spaghetti con gamberi Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Fischfond, Olivenöl und Chili Spaghetti with prawns, garlic, fish stock, olive oil and chilli	27,00 €
Tagliolini fatti in casa al tartufo Frisch zubereitete Tagliolini mit aromatischem Trüffel und Parmesan Freshly made tagliolini with aromatic truffle and Parmesan	32,00 €
Gnocchi fatti in casa Kartoffelgnocchi mit Pilzen, Spinat und Kirschtomaten Homemade potato gnocchi with mushrooms, spinach and cherry tomatoes	25,00 €
Lasagne della casa Hausgemachte Lasagne nach traditionell italienischer Art Homemade lasagne prepared in the traditional Italian style	24,00 €
Calamarata ai frutti di mare Calamarata mit Meeresfrüchten Calamarata pasta with seafood	29,50 €

PESCE
Fischgerichte

Salmone in crosta di pane alle erbe 34,00 €
Lachs in Kräuterbrotkruste mit Champagnersauce, Lauchcreme und Fondantkartoffeln
Herb-crusted salmon with Champagne sauce, leek cream and fondant potatoes

Branzino alla griglia 39,00 €
Gegrillter Wolfsbarsch mit Spinat, Drillingen und grüner Sauce
Grilled sea bass with spinach, baby potatoes and green sauce

Branzino in crosta di sale (per due persone) 110,00 €
Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste gegart und direkt am Tisch filetiert
Whole sea bass baked in a salt crust and filleted at your table
Preis für zwei Personen / Price for two people

Sogliola alla mugnaia 43,50 €
In Butter gebratene Seezunge mit Zitrone, frischer Petersilie, Spinat und Drillingen
Sole pan-fried in butter with lemon, fresh parsley, spinach and baby potatoes

CARNE
Fleischgerichte

Filetto di manzo 49,50 €
Rinderfilet mit Sellerie-Wirsing-Pavé, Karottenpüree und Demi-glace
Beef fillet with celeriac and savoy cabbage pavé, carrot purée and demi-glace

Guance di vitello al vino rosso 38,50 €
Langsam geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce mit Trüffelpolenta
Slow-braised veal cheeks in red wine sauce with truffle polenta

Cervo 42,50 €
Zartes Hirschfleisch mit Kirschsauce, Pastinakenpüree, Rotkohl und Birne
Tender venison with cherry sauce, parsnip purée, red cabbage and pear

Ossobuco con risotto alla milanese 36,00 €
Ossobuco mit cremigem Safranrisotto
Ossobuco with creamy saffron risotto

DOLCI

Desserts

Tiramisù della casa 12,00 €
Hausgemachtes Tiramisù nach traditionell italienischer Art
Homemade tiramisu prepared in the traditional Italian style

Millefoglie di mele 13,50 €
Apfel-Millefeuille mit Karamelleis und Schokoladencrumble
Apple millefeuille with caramel ice cream and chocolate crumble

Budino di pane toscano 12,50 €
Toskanisches Brottörtchen mit Haselnussbuttercreme, Kirschgel und Vanilleeis
Tuscan bread pudding with hazelnut buttercream, cherry gel and vanilla ice cream

Mousse al cioccolato 14,00 €
Luftige Schokoladenmousse mit Kirschsorbet und Honigchip
Light chocolate mousse with cherry sorbet and a honey crisp

Tris di sorbetti 9,50 €
Eine Auswahl von drei Sorbets
A selection of three sorbets

FORMAGGI

Käse

Selezione di formaggi italiani e internazionali 19,00 €
Eine erlesene Auswahl ausgewählter Käsespezialitäten
A fine selection of Italian and international speciality cheeses

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld