

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata tiepida di mare con gamberoni, pesce bianco, cozze, calamari € 19,50
Lauwarmer Meeressalat mit Gambas, Muscheln, Calamari, weißem Fisch, Oel & Zitrone

Vitello tonnato alla vecchia maniera con carciofi bolliti alla salsa verde € 19,50
Vitello Tonnato nach altem Rezept mit Artischocken & Grüne Sauce-Vinaigrette

Insalata invernale con radicchio, mele aspre, pecorino croutons di pandoro € 17,50
Winterlicher Salat mit langem Radicchio, Apfel, Granatapfel, Brioche-Croutons, Pecorino

Il Parma con soufflé di prezzemolo e porcini sott'olio fatti in casa € 19,50
Parmaschinken mit Petersilieosuffée & Steinpilzen, eingelegt in neuem Olivenoel

Antipasto Misto € 19,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Zuppa frantoiana di Lucca e coutons di pecorino € 14,50
Toskanischer Gemüseminestrone mit neuem Olivenoel & Pecorin-Croutons

PASTA

Ravioli maremmani con bolognese di vitello € 19,50
Ravioli aus der Maremma mit Spinat & Ricotta gefüllt mit Kalbsbolognese

Tagliolini alla wodka, pomodorini, astice e basilico € 26,50
Tagliolini mit Wodka, Datteltomaten, Hummer & Basilikum

Risotto con verza e salsiccia di Mantova (ricetta tradizione lombarda) € 17,50
Risotto mit Wirsing und Salsiccia aus Mantua (Traditionrezept aus der Lombardei)

Gnocchi di zucca con salvia, guanciaie croccante, limone e parmigiano € 19,50
Hausgemachte Kürbisgnocchi mit knusprigem Backenspeck, Zitrone, Salbei, Parmesan

Pasta con carciofi battuti, pepe grosso, olio e pecorino € 19,50
Kurze Pasta mit gehackten Artischocken, grobem Pfeffer, Olivenoel & römischem Pecorino

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca di faraona, sformato di zucca, funghi saltati €29,50
Perlhuhnsaltimbocca mit Parmaschinken & Salbei, Kürbisaufwurf & gebratene Kräuterseitlinge

Filetto di manzo al gorgonzola, verza croccante, purea di patate , € 34,50
Rosa Jungbullenfilet mit Gorgonzolasauce, knusprigem Wirsing, Kartoffelpüree (80er Jahre-Rezept)

Tagliata di Entrecote con romana grill, salsa cesare e patate croccanti € 35,50
Aufgeschnittene Entrecote vom Grill, gegrillter Romanasalat, Cesaer's Vinaigrette, Kartoffeln

Bistecca alla fiorentina (ab 2 Pers.) 100gr. € 9,50

PESCI – FISCHGERICHTE

Pesce alla griglia ab € 31,50
Ganzer Fisch vom Grill (nach Marktangebot)

Pesce al sale marino ab € 31,50
Ganzer Fisch in Meersalzkruste (nach Marktangebot)

Pesce al forno con patate croccanti ab € 31,50
Fisch aus dem Ofen mit knusprigen Kartoffelscheiben

FORMAGGI MISTI € 13,50
Gemischter Käse mit Senffrüchten

DESSERT

Pastiera napoletana e bicchiere di moscato frizzante € 13,50
Neapolitanische Weihnachtstorte mit 1 Glas Süßem Moscatowein

Pannacotta al miele e cannella con sorbetto di prugne € 10,50
Honig-Pannacotta mit Zimt & Zweckgensorbet

Soufflè di arancia e mandorle con cioccolato fondente € 10,50
Blutorangen-Mandelsoufflée mit Bitterschokoladensauce

MENU DEGUSTAZIONE € 69,50

Winterlicher Salat
Tagliolini mit Hummer
Jungbullenfilet mit Gorgonzolasauce/ oder Fisch nach Wahl
Pannacotta