

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Fruttura di sardine, polenta grigliata, battuta di pomdori, limone, coriandolo €19,50
Frittierte Sardinen, gegrillte Polentascheibe, Salat von gehackten Camonetomaten mit Salz-
zitrone & frischem Koriander

Carpaccio di anatra rosa, tiepida di lenticchie, vinegretta di sanguinelle € 19,50
Rosa Entenbrustscheiben, lauwarmer Berglinsen, Blutorangen-Vinaigrette

Insalata di trevisano, rape di Chioggia, mele rosse e parmigiano-reggiano € 17,50
Wintersalat mit Radicchio, Puntarelle, roten Apfel, Beete aus Chioggia & Parmesanstreifen

Bologna con soufflé di carciofi, salsa di taleggio giardiniera dell'orto € 19,50
Mortadella aus Bologna, Artischockensoufflée mit Taleggiocreème, fermentiertes Gemüse

Antipasto Misto € 19,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Zuppa alla pavese € 14,50
Zuppa Pavese (Brühe, rohes Eigelb, geröstete Brioche, Parmesan, Blattspinat)

PASTA

Ravioli al prezzemolo e raparossa al burro, limone e acciughe di Cantabria € 19,50
Hausgemachte Rote Beete-Ravioli mit Petersilie & Zitronenbutter mit Sardellen

Tagliatelle con Parma rosolato, porcini secchi, brodo di parmigiano € 19,50
Tagliatelle mit angebratenem Parmaschinken, getrockneten Steinpilze, Parmesanbrühe

Risotto alla zucca e n'duja € 18,50
Cremiger Risotto mit Kürbis & scharfer Salsiccia aus Kalabrien

Gnocchi di patate alla sorrentina € 18,50
Hausgemachte Gnocchi mit Basilikum, Tomatensauce & Büffelmozzarella

Maloreddus alle vongole, bottarga, pomdorini-confit € 19,50
Kurze Pasta aus Sardinien mit Vongole, Bottarga, Tomaten-Confit

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Coniglio alla senape con puntarelle ripassate e insalata calda di chioggiane €28,50
Kanichen aus dem Ofen mit Senfsauce, gebratene Puntarelle & warmer rosa Beete-Salat

Piccata "Milanese" con fricassea di carciofi al prezzemolo e purea di patate € 31,50
Kalbspiccata "Milanese" mit Artischockenfrikassée, Petersilie & cremigem Kartoffelpü

Tagliata di Entrecote con spinacini, salsa cesare e patate croccanti € 35,50
Aufgeschnittenes Entrecote mit Babyspinat-Salat mit Cesaer's Vinaigrette, knusprige 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

Nostra Cassata siciliana € 10,50
Hausgemachte Cassata Siciliana

Crema catalana con arancia caramellata e cannella € 10,50
Creme Catalan mit Zuckerkruste, Blutrangensauce & Zimtduft

Semifreddo di torrone alle nocciole e cioccolato calda € 10,50
Parfait mit Haselnuss-Torrone & heißer Schokolade

MENU DEGUSTAZIONE € 69,50

Frittierte Sardinen
Tagliatelle mit Parmaschinken und getrocknete Steinpilze
Kaninchen mit Senfsauce oder Fisch nach Wahl
Parfait mit Haselnusstorrone