

## *Antipastí*

***Crudo di Parma, bruschetta con pomodorini, burratina - 19 €***

*Parma ham, bruschetta with cherry tomatoes, Burrata cheese*

*Parmaschinken, Bruschetta mit Kirschtomaten, Burrata Käse*

***Carpaccio di salmone marinato alle spezie, crema d'avocado,  
caviare di salmone, crostini di pane - 22 €***

*Herbs marinated salmon carpaccio, avocado cream, salmon caviar, roast bread*

*Lachs in Kräutermarinade, Avocadocrème, Lachskaviar, Röstbrot*

***Gamberi avvolti nel lardo e menta, tagliolini di vegetali e olio alla paprika - 19 €***

*Prawns wrapped in lard and mint, vegetable julienne and paprika oil*

*Garnelen im Speckmantel mit Minze, Gemüse-Julienne und Paprikaöl*

***Áncora di polpo in doppia cottura, olive taggiasche, capperi, anacardi - 20 €***

*Double-cooked octopus (sous vide and grilled), Taggiasca olives, capers, cashew nuts*

*Doppelt gekochter Tintenfisch (sous-vide und gegrillt), Taggiasca-Oliven, Kapern, Cashewnüsse*

## *Prími Piattí*

***Penne mantecate, petto d'oca affumicato, tuorlo d'uovo e pecorino romano - 24 €***

*Penne with smoked goose breast, egg yolk and Roman pecorino cheese*

*Penne mit geräucherter Gänsebrust, Eigelb und römischer Pecorino Käse*

***Fagottini di pasta all'uovo fritti, farciti con formaggio di capra, scampi,  
aceto balsamico e miele - 24 €***

*Fried egg pasta bundles stuffed with goat cheese, scampi, balsamic vinegar and honey*

*Frittierte Eiernudelbündel gefüllt mit Ziegenkäse, Scampi, Balsamessig und Honig*

***Risotto, pasta di salame, bagoss, rosmarino e profumo di limone - 21 €***

*Risotto with sausage meat, Bagoss cheese, rosemary and lemon aroma*

*Risotto mit italienischer Wurst, Bagoss-Käse, Rosmarin und Zitronenduft*

***Tagliatelle fatte in casa al sugo d'astice e zucchine novelle - 38 €***

*Homemade tagliatelle with lobster sauce and new courgettes*

*Hausgemachte Tagliatelle mit Hummersauce und Zucchini*

## *Secondi Piatti*

***Costine di maiale "iberico" marinate alla birra, cotte a bassa temperatura - 26 €***

*Beer-marinated Iberian pork chops cooked at low temperature*

*In Bier eingelegte iberische Schweinerippchen bei Niedrigtemperatur gegart*

***Costolette d'agnello, crema di melanzane, pomodori confit - 28 €***

*Lamb chops, aubergine cream, confit tomatoes*

*Lammkoteletts, Auberginencreme, Confit Tomaten*

***Petto di faraona, mais, bacon, germogli di soia, pane croccante, salsa marsala - 27 €***

*Guinea fowl breast, corn, bacon, soy bean sprouts, crunchy bread sticks, Marsala sauce*

*Perlhuhnbrust, Mais, Schinkenspeck, Sojasprossen, knusprige Brotstabchen, Marsala Sauce*

***Scaloppa di rombo profumata al coriandolo - 29 €***

*Turbot steak with coriander aroma*

*Steinbuttsteak mit Korianderaroma*

## *Dessert*

***Torta di rose tiepida, crema allo zabaione - 11 €***

*Tepid rose cake, sabayon cream*

*Warmer Rosenkuchen, Zabaione Crème*

***Classico tiramisù nel bicchiere, lingue di gatto - 10 €***

*Classic tiramisù with cat tongue's biscuit*

*Klassisches Tiramisù mit Katzenzungenkeks*

***Disco di frolla, crema vaniglia e frutti di bosco - 12 €***

*Shortcrust pastry disc, vanilla cream and wild berries*

*Mürbeteigplätzchen, Vanillecrème und Waldbeeren*

***Pesca nettarina cotta in osmosi, crema all'amaretto,***

***passata di lampone, mandorle tostate - 12 €***

*Osmosis cooked nectarines, amaretti cream, raspberry sauce, roasted almonds*

*Osmose gekochte Nektarinen, Amaretti Crème, Himbeersauce, geröstete Mandeln*