

Antipasti

Appetizers - Vorspeisen

Carpaccio di Fassona piemontese, rucola e scaglie di Parmigiano.....€ 21,00

Carpaccio from piedmonts Fassona meat, rocket salad and Parmesan cheese

Piemontesisches Fassona-Rinderfilet mit Rauken-Salat und Parmesanflocken

Vecchio Piemonte – 5 Assaggi – 5 Tastings – 5 Auswahlen.....€ 22,00

Vorspeise „Vecchio Piemonte“ (5 kalte und warme Kostproben)

Antipasto di Mare – 5 Assaggi – 5 Tastings – 5 Auswahlen.....€ 25,00

Vorspeise „Speciale Mare“ (5 kalte und warme Kostproben)

Rosa di trota slamonata di lago con salsa yogurt e gin tonic.....€ 20,00

Lake salmon trout with yoghurt and gin tonic sauce

Lachsforelle aus dem See mit Joghurtsauce

Parmigiana di melanzane con fior di latte Cosentino e pane Carasau.....€ 18,00

Typical Italian “Parmigiana” of aubergine with mozzarella fior di latte from Cosenza and Carasau bread

Auberginen „Parmigiana“ mit Casentino-Käse und Carasau-Brot

Paste e Risotti

Pasta and Rice – Pasta und Risotto

Gnocchi di fatti in casa, baccalà norvegese, pachino confit e guanciale croccante.....€ 19,00

Homemade potatoes gnocchi with Norwegian salt cod, confit Pachino cherry tomatoes and crunchy bacon

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Stockfisch, knuspriger Speck und Kirschtomaten-Confit

Risotto "Carnaroli" con asparagi nostrani.....€ 18,00

Risotto "Carnaroli" with asparagus

"Carnaroli"-Risotto mit einheimischen Spargeln

Calamarata all'Amatriciana di mare e guanciale croccante...€ 19,00

Half Paccheri pasta with seafood and tomatoe sauce with crunchy bacon

„Calamarata“-Nudeln mit Meeresfrüchten und knusprigem Speck

Panciotti burro e salvia, crema di pomodoro,

melanzana frita e pistacchio di

Bronte.....€ 20,00

Italian ravioli with butter and sage, tomato cream, fried aubergine and pistachios from Bronte

„Panciotti“- Nudel mit Butter und Salbei, Tomatencreme, gebratene Auberginen und Pistazien aus Bronte

Tagliolini all'uovo al ragù di salsiccia.....€ 18,00

Thin tagliatelle pasta with sausage ragout

Dünne „Tagliatelle“-Nudeln mit „Salsiccia“-Wurst-Ragout

Secondi

Main dish – Hauptgang

Tagliata di Fassona Piemontese, rucola e scaglie di grana.....€ 27,00

Cuttet of Piedmonts Fassona beef with rocket salad and Parmesan cheese flakes

In Scheiben geschnittenes piemontesisches Fassona-Rinderfilet, Raukensalat und Parmesanflocken

Ossobuco di vitello in gremolada e risotto “Carnaroli” alla Milanese.....€ 26,00

Viel Ossobuco with gremolada seasoning and risotto “Carnaroli” Milanese style

Kalbs-„Ossobuco“ in Remoulade mit „Carnaroli“- Reis nach Mailänder Art

Saltimbocca di filetto di coregone di lago, scarola e frutta secca.....€ 24,00

Lake lavaret filet with batavian endive and nuts

Felchen Filet aus dem See mit Gartenrauke und Trockenfrüchten

Calamari dell’Adriatico al Cognac, patata all’acciuga e asparago di mare.....€ 25,00

Flying squids from Adriatic sea with Cognac, potatoes with anchovies and sea asparagus

Tintenfisch aus dem Mittelmeer in Cognac, Sardellen-Kartoffeln und Meeresspargel

Gamberoni dell’Adriatico al sale.....€ 30,00

Salted king prawns fron Adriatic sea

Riesengarnelen aus dem Mittelmeer mit Salz

Dessert € 10,00

Duetto di Tiramisù

Duet of Tiramisù

Tiramisù Duett

Tortino caldo al cioccolato

Hot chocolate souffle

Heiße Schokoladensoufflè

Tart tatine con gelato alla crema

Tart tatin with vanilla ice cream

Tarte Tatin mit Vanilleeis

Bignè alla Nutella con granella di nocciola

Nutella profiterol with chopped hazelnuts

Nutella-Profiterole mit Haselnusskrümeln

Cheesecake al mango

Mango cheesecake

Pescato del giorno

Catch of the Day - Fischfang Des Tages

Alla Ligure, alla Mediterranea, o al Sale – Min. 2

Persone.....€ 31,00

Mediterranean Style, Ligurian Style or Salt Crout – Min. 2 people

Mediterraner Stil, Ligurischer Stil oder in Salzkrust – Min. 2 Personen

Sarago – *White seabream – Weiße Seebrasse*

Coda di Rospo – *Angler fish - Seeteufel*

Orata – *Gilthead seabream - Seebrasse*

Spigola – *Seabass - Seebarsch*

Branzino – *Seabass - Wolfsbarsch*

Rombo – *Bril – Steinbutt*

Dalla nostra Griglia

From our Grill - Von unserem Grill

Pescato del giorno - Catch of the day - Fischfang des Tages

Min. 2 persone – Min. 2 People – Min. 2 Personen

A persona - pro person – pro Person.....**€ 32,00**

Scamponi di Mazara - Big scampi from Mazara

Große Scampi von Mazara

al pezzo – a piece – ein Stück.....**€ 8,00**

Gamberoni del Mediterraneo - Mediterranenan sea king prawns -
Riesengarnelen aus dem Mittelmeer

al pezzo – a piece – ein Stück.....**€ 7,00**

Spiedini di Gamberi e Calamari - Prawns and squid skewers - Garnelen
und Tintenfischspisse

al pezzo – a piece – ein Stück.....**€ 7,00**

Costata alla Fiorentina (ca 1 kg)- Florentine steak - Florentiner Steak

all'etto- pro pound – pro Pfund.....**€ 6,50**