

# ANTIPASTI

## STARTERS VORSPEISEN

---

### Polpette di Baccalà con Salsa Aioli e Pesto di Rucola 18€

---

*Codfish Balls with Aioli Sauce and Arugula Pesto*  
*Kabeljaubällchen mit Aiolisauce und Rucolapesto*  
combina la delicatezza del baccalà con il carattere dell'aioli

-1-3-4-5-7-8-

---

### Hot Dog di Polpo con Crema di Polpo alla Luciana e Patate Dolci, Lime e Zenzero 18€

---

*Octopus Hot Dog with Luciana-style Octopus Cream, Sweet Potatoes, Lime, and Ginger*  
*Oktopus-Hotdog mit Oktopuscreme nach Luciana-Art, Süßkartoffeln, Limette und Ingwer*  
Hot dog gourmet, arricchito da sapori speziati e freschi.

-1-3-4-7-

---

### Vaporata di Mare con Verdure e Pomodorini 18€

---

*Steamed Seafood with Vegetables and Cherry Tomatoes*  
*Gedämpfte Meeresfrüchte mit Gemüse und Kirschtomaten*  
Esalta la freschezza del mare e la vivacità delle verdure

-2-4-14-

---

### Satay di Gamberi con Bon Bon di Spinaci e Arachidi Tostate 20€

---

*Shrimp Satay with Spinach Bon Bons and Toasted Peanuts*  
*Garnelen-Satay mit Spinat-Bonbons und gerösteten Erdnüssen*  
Fonde la cucina asiatica con tocchi mediterranei

-2-5-6-7-8-

---

### Donuts di Patate con Maionese allo Zafferano e Tartufo 18€

---

*Potato Donuts with Saffron Mayonnaise and Truffle*  
*Kartoffeldonuts mit Safranmayonnaise und Trüffel*

La dolcezza si sposa con sapori intensi

-1-3-5-7-

---

### Tartare di Manzo con Castagne Arrostiti e Maionese alla Nocciola 20€

---

*Beef Tartare with Roasted Chestnuts and Hazelnut Mayonnaise*  
*Beef Tatar mit gerösteten Maronen und Haselnussmayonnaise*

incontro raffinato tra la carne e i sapori autunnali

-1-3-7-8-

# PRIMI

## FIRST COURSE ERSTE GÄNGE

### **Tubettini Risottati con Ceci e Cozze**

18€

*Tubettini Risotto with Chickpeas and Mussels*  
*Tubettini-Risotto mit Kichererbsen und Muscheln*

Un piatto che evoca il mare e la terra

-1-9-14-

### **Ravioli di Branzino in Salsa Mediterranea**

18€

*Sea Bass Ravioli in Mediterranean Sauce*  
*Wolfsbarsch-Ravioli in Mediterraner Soße*

La freschezza del mare unita ai sapori intensi del Mediterraneo

-1-3-4-7-9-

### **Risotto con Broccoli, Crudo di Gamberi e Polvere di Aglio Nero**

20€

*Risotto with Broccoli, Raw Shrimp, and Black Garlic Powder*  
*Risotto mit Brokkoli, rohen Garnelen und schwarzem Knoblauchpulver*

Un risotto che sorprende con la sua complessità di sapori

-2-

### **Tagliolino agli Sparnocchi con Pomodorino Giallo e Tartufo Nero**

20€

*Tagliolini with Sparnocchi, Yellow Cherry Tomatoes, and Black Truffle*  
*Tagliolini mit Sparnocchi, gelben Kirschtomaten und schwarzem Trüffel*

Un primo piatto sofisticato che unisce sapori di mare e terra

-1-2-3-

### **Spaghettoni al Pomodoro Fresco, Basilico e Stracciatella di Burrata**

15€

*Spaghettoni with Fresh Tomato, Basil, and Burrata Stracciatella*  
*Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und Burrata Stracciatella*

Celebra la tradizione italiana con ingredienti freschi

-1-7-

### **Tordelli di Carne con Vellutata di Zucca,**

20€

**Fonduta di Parmigiano e Briciole di Pancetta Croccante**  
*Meat Tordelli with Pumpkin Velouté, Parmesan Fondue, and Crispy Bacon Crumbles*  
*Fleisch-Tordelli mit Kürbis-Velouté, Parmesan-Fondue und knusprigen Speckkrümel*

Un viaggio nel cuore della cucina toscana con sapori autunnali

-1-3-7-9-

# SECONDI

## MAIN COURSE ZWEITE GÄNGE

### **Branzino alle Erbe Aromatiche, Patate allo Zafferano e Zucchine Grigliate 22€**

*Herb-crusted Sea Bass with Saffron Potatoes and Grilled Courgette*  
*Wolfsbarsch mit Kräuterkruste, Safrankartoffeln und gegrillter Zucchini*

-4-7-

### **Tagliata di Tonno con Pistacchio, Aceto Balsamico, Miele e Peperoni Arrosto 24€**

*Seared Tuna with Pistachio, Balsamic Vinegar, Honey, and Roasted Peppers*  
*Gebratener Thunfisch mit Pistazien, Balsamico-Essig, Honig und gerösteten Paprika*

-4-

### **Tortino di Castagne e Porri con Fonduta di Pecorino 15€**

*Chestnut and Leek Tart with Pecorino Fondue*  
*Maronen-Lauch-Tarte mit Pecorino-Fondue*

-1-3-7-

### **Lingotto di Maialino da Latte con Cime di Rapa, Patate e Salsa Ponzu 18€**

*Suckling Pig Cube with Broccoli Rabe, Potatoes, and Ponzu Sauce*  
*Spanferkelwürfel mit Stängelkohl, Kartoffeln und Ponzu-Sauce*

-6-7-9-

### **Fondente di Guancia di Manzo al Chianti con Purea di Sedano Rapa 22€**

*Chianti-braised Beef Cheeks with Celery Root Purée*  
*In Chianti geschmorte Rinderbäckchen mit Selleriepüree*

-1-7-9-

### **Tagliata di Manzo con Lardo di Colonnata, Mandorle e Gorgonzola 24€**

*Sliced Beef with Lardo di Colonnata, Almonds and Gorgonzola*  
*Geschnetzeltes Rindfleisch mit Lardo di Colonnata, Mandeln und Gorgonzola*

-7-8-

## SHARING PLATE

PIATTI PER 2 PERSONE / DISHES FOR 2 PEOPLE

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

### **Gran Catalana di Scampi, Gamberi e Astice - Cruditè di Verdure e Maionese al Lime 120€**

*Catalan dish of Scampi, Shrimp & Lobster with Vegetable Cruditè and Lime Mayonnaise*  
*Katalanisches Gericht aus Scampi, Garnelen und Hummer mit Gemüse-Crudité und Limettenmayonnaise*

-2-3-9-10-

### **Bistecca alla fiorentina servita con Patate al Forno 100€**

*Florentine Steak served with roasted Potatoes*  
*Florentiner Steak serviert mit Bratkartoffeln*

# DESSERTS

10€

## TIRAMISÙ

---

*The classic Italian dessert with Mascarpone Cream, Ladyfingers and Coffee*  
*Das klassische italienische Dessert mit Mascarpone, Löffelbiskuits und Kaffee*

Un'esperienza di gusto unica e irresistibile

-1-3-7-

## CROSTATINA CON CREMA ALLA VANIGLIA, FRUTTI ROSSI FRESCHI E GELATO ALLO YOGURT

---

*Tartlet with Vanilla Cream, fresh Berries, and Yogurt Ice Cream*  
*Törtchen mit Vanillecreme, frischen Beeren und Joghurteis*

Freschezza e cremosità in un unico boccone

-1-3-7-

## CREME BRÛLÉ ALLA NOCCIOLA E CARMELLO SALATO

---

*Hazelnut Crème Brûlée with salted Caramel brittle*  
*Haselnuss Crème Brûlée mit gesalzenem Karamellkrokant*

Un equilibrio perfetto tra dolce e salato

-1-3-7-8-

## CUPOLA AL CIOCCOLATO E RHUM CON SALSA AI LAMPONI E GELATO VANIGLIA

---

*Chocolate and Rum Dome with Raspberry Sauce and Vanilla Gelato*  
*Schokoladen-Rum-Kuppel mit Himbeersauce und Vanillegelato*

Un dolce ricco e avvolgente

-1-3-7-

## TAGLIATA DI FRUTTA VARIETÀ DI STAGIONE TAGLIATA

---

*A wide variety of fresh seasonal Fruit*  
*Eine große Auswahl an frischem Obst der Saison*

La semplicità della natura in ogni morso

## SORBETTI E GELATI

---

8€

*Varied selection of Sorbets and Ice creams*  
*Große Auswahl an Sorbets und Eis*

Un'esplosione di colori e aromi

-3-7-

# ALLERGENI ALLERGENS

-  **Cereali contenenti glutine**  
*Cereals containing gluten*
-  **Crostacei**  
*Crustaceans*
-  **Uova**  
*Eggs*
-  **Pesce**  
*Fish*
-  **Arachidi**  
*Peanuts*
-  **Soia**  
*Soy*
-  **Latte**  
*Milk*
-  **Frutta a guscio**  
*Nuts*
-  **Sedano**  
*Celery*
-  **Senape**  
*Mustard*
-  **Sesamo**  
*Sesame*
-  **Solfuri e anidride solforosa**  
*Sulphur dioxide and sulphites*
-  **Lupini**  
*Lupin*
-  **Molluschi**  
*Molluscs*