

Vorspeisen

- **Carpaccio di Zucchini & Burrata Aria — 12,50€**

Hauchdünnes Zucchini-Carpaccio serviert mit luftigem Burrata-Schaum, Knoblauch, frischer Minze und gerösteten Haselnüssen.

Tartare della Casa — 16,50€

Feinstes Rindertatar mit einem blanchierten Ei, Burrata-Schaum, hochwertigem Olivenöl und knusprigen Crostini.

Minestrone di Fagioli Bianchi — 9,50€

Herzhafte Suppe von weißen Bohnen mit mediterranem Gemüse, frischen Kräutern und Olivenöl.

Pasta

Gnocchi Ripieni Ricotta e Spinaci (Handgemacht) — 17,00€

Hausgemachte, gefüllte Gnocchi mit Ricotta und Spinat, geschwenkt in feiner Salbeibutter.

Pasta Fresca al Ragù di Calamari — 21,00€

Frische Pasta an einem aromatischen Calamari-Ragù mit Tomaten, Knoblauch Stängelkohl und einem Schuss Weißwein.

Fisch

Calamari Ripieni Mediterranei — 25,00€

Gefüllte Calamari mit getrockneten Tomaten, und geröstetem Brot, serviert auf Kürbis-Kartoffelgemüse, Stängelkohl mit feiner Kräuterbutter.

Fleisch

Pollo Ripieno Sous-Vide (Roulade) — 23,00€

Entbeinte Hähnchenoberkeule mit Kürbisfüllung, schonend Sous-Vide gegart. Begleitet von einem frischen Bohnensalat und Bagnetto Verde (würziges Petersilien Pesto).

Tagliata di Manzo con Salsa Whisky e Pepe — 29,50€

Tranchiertes Rindersteak an einer edlen Whisky-Pfeffersauce, serviert mit Rucola, hausgemachtem Kartoffelgratin und geschmorten Zwiebeln.