


Menu di Capodanno



2022

Vitello tonnato <i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème</i> <i>Thin slices of chilled veal with tuna sauce (C, D, L)</i>	24.00
Carpaccio di manzo Cipriani con soncino e tartufo nero <i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ciprianisoße, Vogerlsalat und schwarzer Trüffel</i> <i>Beef fillet carpaccio with Cipriani sauce, corn salad and black truffle (C, M)</i>	38.00
Burratina con pomodori confit e spinaci novelli <i>Cremige Burrata mit Tomaten-Confit und Baby-Spinat</i> <i>Creamy burrata with tomato confit and leaf spinach (A, G)</i>	24.00
Tomino in manto di prosciutto con tortino di patate e marmellata di cipolle <i>Tomino-Käse im Prosciuttomantel mit Kartoffeltörtchen und Zwiebelmarmelade</i> <i>Tomino cheese wrapped in Parma ham, served with potato tart and onion jam (G, L)</i>	24.00
Gamberoni con insalatina di mango e maionese all'aglio <i>Riesengarnelen mit Mangosalat und Knoblauchmayonnaise</i> <i>King prawns with mango salad and garlic mayonnaise (B, C, M)</i>	36.00
	
Fettuccine al tartufo nero <i>Hausgemachte Bandnudeln mit schwarzer Trüffel</i> <i>Home-made fettuccine with black truffle (A, C, G, L)</i>	38.00/52.00
Risotto allo zafferano con capesante e asparagelli <i>Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Spargel</i> <i>Saffron risotto with scallops and asparagus (G, L, R)</i>	28.00/34.00

Gnocchi di patate con ragù di vitello e scaglie di Pecorino Romano 19.00/24.00
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Kalbfleischsugo und Pecorinosplittern
Home-made potato gnocchi with veal stew and pecorino cheese shavings (A, C, G, L)

Cappellacci di magro con burro e maggiorana 19.00/24.00
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta in Majoranbutter
Homemade cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with marjoram butter (A, C, G, L)

Pici senesi all'aglione 17.00/22.00
Toskanische Pici-Nudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chili
Tuscan pici pasta with tomato, garlic and chilli (A, L)



Trancio di branzino selvaggio con lenticchie e spinaci 46.00
Gegrilltes Wolfsbarschfilet vom Wildfang mit Linsen und Blattspinat
Grilled filet of wild sea bass with lentils and leaf spinach (D, L)

Filetto di rombo chiodato con baby verdure e salsa piccante 52.00
Gegrilltes Steinbuttsteak mit jungem Gemüse und pikanter Soße
Grilled steak of turbot with baby vegetables and spicy sauce (D, G, L)

Gamberoni all'aglio nero e peperoncino con risi e bisi 46.00
Riesengarnelen mit schwarzem Knoblauch und Chili, dazu Erbsenreis
King prawns with black garlic and chilli, served with risi e bisi (B, L)



Controfiletto di manzo americano in crosta di pistacchio con tortino di patate 52.00
Grain-fed Beiried in Pistazienkruste, dazu Kartoffeltörtchen
Pistachio-crusted, "grain-fed" sirloin steak, served with potato tartlet (G, H, L)

Costoletta di vitello rosa con polenta, carciofi trifolati e crema di parmigiano 52.00
Rosa gebratenes Kalbskotelette mit Polenta, sautierten Artischocken und Parmesancreme
Pink roasted cutlet of veal, served with polenta, sautéed artichokes and parmesan cream (G, L)

Scaloppine di vitello con purea di patate e tartufo nero 68.00
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu schwarze Trüffel
Saddle of veal with truffled mashed potatoes, served with black truffle (G, L)

Panna cotta al caramello <i>Panna cotta mit Karamell</i> <i>Panna cotta with caramel (G)</i>	14.00
Torta ai tre cioccolati con cantucci e sorbetto al lampone <i>Dreifarbige Schokoladentorte mit Cantuccini und Himbeersorbet</i> <i>Tricolored chocolate cake served with cantucci and raspberry sorbet (A, C, G)</i>	14.00
Cheesecake alla vaniglia con crumble di mele e caramello salato <i>Käsekuchen mit Vanille, Apfel-Streuseln und gesalzene Karamell</i> <i>Vanilla cheesecake with apple-crumbles and salted caramel (A, C, G)</i>	14.00
Crème brûlée al pistacchio di Sicilia <i>Geflämmte Vanillecreme mit Pistazien aus Sizilien</i> <i>Crème brûlée with pistachios from Sicily (C, H, G)</i>	14.00
Selezione di formaggi affinati con miele tartufato e fichi neri <i>Ausgewählte Käsesorten mit Trüffelhonig und schwarzen Feigen</i> <i>Fine cheese selection, served with truffle honey and black figs (G)</i>	18.00

Coperto / Cover / Gedeck € 3.90

*A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere*

Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt; prices in Euro, including VAT