

ANTIPASTI

◇ **Vitello tonnato** € 22.00

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème
Thin slices of chilled veal with tuna sauce (C, D, L)

Carpaccio di manzo con salsa Cipriani € 22.00

Rindscarpaccio mit Ciprianisauce
Beef carpaccio with Cipriani sauce (C, M)

Burratina di Andria con pomodorini e basilico € 22.00


Burratina aus Andria mit Tomaten und Basilikum
Burratina from Andria with tomatoes and basil (A, G)

Insalata tiepida di mare con patate e menta € 23.00


Lauwarmer Meeressalat mit Kartoffeln und Minze
Lukewarm seafood salad with potatoes and mint (B, L, M, R)

ZUPPE

Pappa al pomodoro € 10.00

Toskanische Tomaten-Brotsuppe 
Tuscan tomato soup with bread (A, L)

Minestrone di verdure € 12.00

Gemüsesuppe 
Vegetable soup (L)

PRIMI PIATTI

Linguine ai frutti di mare € 23.50 / € 28.50

Linguine mit Meeresfrüchten
Linguine pasta with sea food (A, B, L, R)

◇ **Cappellacci di magro burro e maggiorana** € 18.50 / € 23.50

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta in Majoranbutter
Home made cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with marjoram butter (A, C, G, L)

Tagliatelle con ragù di vitello e basilico € 18.50 / € 23.50

Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleischragout und Basilikum
Home made Tagliatelle with veal ragout and basil (A, C, G, L)

Pici Senesi all'Aglione € 16.50 / € 20.50

Toskanische Pici-Nudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chili 
Tuscan pici pasta with tomato, garlic and chilli (A, L)

TARTUFO NERO

Zusätzlicher schwarzer Trüffel wird am Tisch für Sie gehobelt. Pro Gramm verrechnen wir € 5.00
Extra black truffle will be shaved table-side. Per gram we charge € 5.00

Carpaccio di zucchini con Mozzarella di Bufala e tartufo nero € 38.00 (3 g)
Zucchini-Carpaccio mit Büffelmozzarella und schwarzem Trüffel
Courgette carpaccio with buffalo mozzarella and black truffle (G, L)

Carpaccio di manzo con soncino e tartufo nero € 38.00 (3 g)
Rindscarpaccio mit Vogerlsalat und schwarzem Trüffel
Beef carpaccio with valeriana salad and black truffle (M, G)

Uovo biologico affogato con spinaci e tartufo nero € 38.00 (3 g)
Pochiertes Biofreilandei mit Spinat und schwarzem Trüffel
Poached organic egg with spinach and black truffle (C, G, L)

Cappellacci di ricotta con tartufo nero
3 gr small € 38.00 / 5 gr regular € 53.00
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, dazu schwarzer Trüffel
Home-made cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with black truffle (A, C, G, L)

◇ **Fettuccine con tartufo nero**
3 gr small € 38.00 / 5 gr regular € 53.00
Hausgemachte Bandnudeln mit schwarzem Trüffel
Home-made fettuccine with black truffle (A, C, G, L)

◇ **Risotto al tartufo nero con Montenisa brut**
3 gr small € 38.00 / 5 gr regular € 53.00
Risotto mit schwarzem Trüffel und Montenisa brut
Risotto with black truffle and Montenisa brut (G, L)

Scaloppine di vitello con purea di patate e tartufo nero € 68.00 (5 g)
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu schwarzer Trüffel
Saddle of veal with truffled mashed potatoes, served with black truffle (G, L)

Liebe Gäste, der inkludierte schwarze Trüffel wird von unserem Küchenchef in der Küche gehobelt.
Dear guests, the included black truffle is shaved in the kitchen by our head chef.

◇ I NOSTRI GRANDI CLASSICI DAL'1995

1469 - Lorenzo de' Medici „Chi vuol esser lieto sia, di doman non v'è certezza.“

Coperto / Cover / Gedeck € 3.90

SECONDI PIATTI

Branzino con capperi e olio extra vergine Pèppoli € 38.00
Wolfsbarschfilet mit Kapern und Peppoli Olivenöl
Sea bass with capers and native olive oil (D)

◇ **Gamberoni aglio nero olio e peperoncino** € 39.00
Riesengarnelen mit schwarzem Knoblauch und Chili
King prawns with black garlic and chilli (B)

Calamari alla griglia con pesto alle erbe € 32.00
Gegrillte Kalamari mit Kräuterpesto
Grilled calamari with herb pesto (A, H, R)

◇ **Scaloppine di vitello al limone** € 36.00
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Zitronensauce
Saddle of veal served with lemon sauce (G, L)

Tagliata - Controfiletto di manzo alla griglia € 38.00
Medium gegrilltes Beiried 'grain fed', fein geschnitten
Medium grilled 'grain fed' sirloin steak, served in slices (G, L, O)

Bistecca di manzo alla fiorentina 2 persone € 119.00
Steak nach Florentiner Art (ca. 1200 g, ca. 45 Minuten Vorfreude!)
Steak Florentine style (serves 2, cooking time around 45 minutes / G, L, O)

CONTORNI

Insalata mista € 8.00
Gemischter Salat
Mixed salad (M)

Insalata di pomodori e basilico € 9.00
Tomatensalat mit Basilicum
Tomato salad with basil (M)

Insalata di Rucola e parmigiano € 10.00
Rucolasalat mit Parmesan
Rocket salad with parmesan cheese (G, M)

Polenta alla griglia / *Gegrillte Polenta / Grilled polenta (G)* € 6.00

Verdure alla griglia / *Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables* € 8.00

Patate al rosmarino / *Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes* € 6.00

Patate al vapore / *Salzkartoffeln / Steamd potatoes (G, L)* € 6.00

Spinaci / *Spinat / Spinach (L)* € 7.00

Riso / *Reis / Rice (L)* € 6.00

DOLCI

Panna cotta al caramello € 11.00

Panna Cotta mit Karamell

Panna cotta with caramel (G)

Kaloro Moscato di Trani D.O.C. (1dl.) € 11.00

Sorbetto del giorno € 8.00

Tagessorbet

Sherbet of the day

Tortino al cioccolato € 12.00

Warmes Schokotörtchen

Molten chocolate cake (A, C, G)

Vinsanto Marchese Antinori D.O.C. (1dl.) € 11.00

Tiramisù classico € 11.00

Tiramisu mit Schokolade

Chocolate Tiramisu (A, C, G)

Moscato d'Asti D.O.C.G. (1dl.) € 9.00

Dolce del giorno € 11.00

Tagesdessert

Dessert of the day (A, C, G)

Crème brûlée con frutti di bosco alle spezie € 11.00

Geflämmte Vanillecreme mit zart gewürzten roten Beeren

Creme brulee with berries (C, G)

Muffato della Sala I.G.T. (1dl.) € 11.00

FORMAGGI

Gorgonzola € 11.00

Taleggio € 11.00

Pecorino € 11.00

Parmigiano reggiano € 14.00

Formaggi misti € 18.00

Verschiedene Käsesorten

Assorted cheese selection

*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*