



Il Menu

Uovo biologico affogato con spinaci e tartufo nero
Pochiertes Biofreilandeier mit Spinat und schwarzem Trüffel
Poached organic egg with spinach and black truffle

Pici Senesi all'aglione
Toskanische Pici-Nudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chili
Tuscan pici pasta with tomato, garlic and chilli

Firenze



Calamari alla griglia con pesto alle erbe
Gegrillte Kalamari mit Kräuterpesto
Grilled calamari with herb pesto

Panna cotta

€ 91.00, Coperto € 4.50



Il Menu

Risotto al tartufo nero con Montenisa brut
Risotto mit schwarzem Trüffel und Montenisa brut
Risotto with black truffle and sparkling wine "Montenisa Brut"

(3 g schwarzer Trüffel im Preis inkludiert)



Monte-Carlo

Branzino con capperi, olio Peppoli e spinaci
Wolfsbarschfilet mit Kapern, Peppoli Olivenöl und Blattspinat
Sea bass with caper, olive oil and spinach



Tortino al cioccolato

€ 88.00, Coperto € 4.50

Il Menu



Burratine di Andria con pomodorini e basilico

Burratine aus Andria mit Tomaten und Basilikum

Burratine from Andria with tomatoes and basil

Linguine ai frutti di mare

Linguine mit Meeresfrüchten

Linguine pasta with seafood

Scaloppine di vitello al limone con patate al vapore

Kalbsrücken mit Zitronensauce und Petersilienerdäpfeln

Saddle of veal served with lemon sauce and parsley potato

Londra



Panna cotta

€ 91.00, Coperto € 4.50

Il Menu



Carpaccio di manzo con tartufo nero
Dünn geschnittenes Rindsfilet mit schwarzem Trüffel
Beef carpaccio with black truffle

(3 g schwarzer Trüffel im Preis inkludiert)

Fettuccine con gamberoni e zucchini
Hausgemachte Bandnudeln mit Riesengarnelen und Zucchini
Home-made fettuccine noodles with king prawns and courgettes

Scaloppine di vitello al limone con patate al vapore
Kalbsrücken mit Zitronensauce und Petersilienerdäpfeln
Saddle of veal served with lemon sauce and parsley potato

Crema brûlée

€ 98.00, Coperto € 4.50

Zurigo





Vienna



Il Menu

Insalata Caprese

Salat aus Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
“Caprese Salad” with tomatoes, mozzarella, fresh basil and olive oil

Cappellacci di magro burro e maggiorana

Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit Ricotta an Majoranbutter
Homemade pasta filled with ricotta, marjoram butter

Gamberoni aglio olio e peperoncino

Riesengarnelen mit Knoblauch, Peperoncini und Reis
King prawns with garlic, chilli and rice

Tiramisù

€ 88.00, Coperto € 4.50



Mosca



Il Menu

Vitello tonnato

*Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème
Thin slices of chilled veal with tuna sauce*

Cappellacci di magro burro e maggiorana

*Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit Ricotta an Majoranbutter
Homemade pasta filled with ricotta, marjoram butter*

Tagliata - controfiletto di manzo con patatine al rosmarino

*Beiriedschnitte mit Rucolasalat und Rosmarinkartoffeln
Sirloin steak with rocket salad and rosemary potatoes*

Sorbetto al limone con frutti di bosco

€ 88.00, Coperto € 4.50