ANTIPASTI

◊ **Vitello tonnato** € 27.00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème
Thin slices of chilled veal with tuna sauce (C, D, L)

Carpaccio di manzo con salsa Cipriani € 27.00
Rindscarpaccio mit Ciprianisauce
Beef carpaccio with Cipriani sauce (C, M)

Burratina di Andria con pomodorini e basilico € 26.00
Burratina aus Andria mit Tomaten und Basilikum
Burratina from Andria with tomatoes and basil (A, G)

Insalata tiepida di mare con patate e menta € 27.00
Lauwarmer Meeressalat mit Kartoffeln und Minze
Lukewarm seafood salad with potatoes and mint (B, L, M, R)

ZUPPE

Pappa al pomodoro € 14.00
Toskanische Tomaten-Brotsuppe
Tuscan tomato soup with bread (A, L)

Minestrone di verdure € 16.00
Gemüsesuppe
Vegetable soup (L)

PRIMI PIATTI

Linguine ai frutti di mare € 26.00 / € 31.00
Linguine mit Meeresfrüchten
Linguine pasta with sea food (A, B, L, R)

◊ **Cappellacci di magro burro e maggiorana** € 22.00 / € 27.00
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta in Majoranbutter
Home made cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with marjoram butter (A, C, G, L)

Tagliatelle con ragú di vitello e basilico € 22.00 / € 27.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleischragout und Basilikum
Home made Tagliatelle with veal ragout and basil (A, C, G, L)

Pici Senesi all'Aglione € 19.00 / € 24.00
Toskanische Pici-Nudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chili
Tuscan pici pasta with tomato, garlic and chilli (A, L)

TARTUFO BIANCO

Zusätzlicher weißer Trüffel wird am Tisch für Sie gehobelt. Pro Gramm verrechnen wir € 11.00
Extra white truffle will be shaved table-side. Per gram we charge € 11.00

Tomino piemontese con insalatina di pere, noci e tartufo bianco € 56.00
Piemontesischer Tomino-Käse mit Birnen-Walnuss-Salat und weißem Trüffel (3 gr)
Piedmontese Tomino cheese with pear-walnut salad and white truffle (G, L)

Carpaccio di manzo con soncino e tartufo bianco € 56.00
Rindscarpaccio mit Vogerlsalat und weißem Trüffel (3 gr)
Beef carpaccio with valeriana salad and white truffle (M)

Uovo biologico affogato con spinaci e tartufo bianco € 56.00
Pochiertes Biofreilandei mit Spinat und weißem Trüffel (3 gr)
Poached organic egg with spinach and white truffle (C, G, L)

Cappellacci di ricotta con tartufo bianco
(3 gr) **small** € 56.00 / (5 gr) **regular** € 78.00
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, dazu weißer Trüffel
Home-made cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with white truffle (A, C, G, L)

◊ **Fettuccine con tartufo bianco**
(3 gr) **small** € 56.00 / (5 gr) **regular** € 78.00
Hausgemachte Bandnudeln mit weißem Trüffel
Home-made fettuccine with white truffle (A, C, G, L)

◊ **Risotto al tartufo bianco con Montenisa brut**
(3 gr) **small** € 56.00 / (5 gr) **regular** € 78.00
Risotto mit weißem Trüffel und Montenisa brut
Risotto with white truffle and Montenisa brut (G, L)

Scaloppine di vitello con purea di patate e tartufo bianco € 94.00
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu weißer Trüffel (5 gr)
Saddle of veal with truffled mashed potatoes, served with white truffle (G, L)

Liebe Gäste, der im Gericht enthaltene weiße Trüffel wird von unserem Küchenchef frisch in der Küche gehobelt.
Dear guests, the white truffle included in this dish is freshly shaved in the kitchen by our head chef.

◊ I NOSTRI GRANDI CLASSICI DAL`1995 ◊
Unsere Klassiker seit 1995
Our Signature Classics since 1995

Coperto / Cover / Gedeck € 4.90

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

SECONDI PIATTI

Branzino con capperi e olio extra vergine Pèppoli € 43.00
Wolfsbarschfilet mit Kapern und Peppoli Olivenöl
Sea bass with capers and native olive oil (D)

◊ **Gamberoni aglio nero olio e peperoncino** € 43.00
Riesengarnelen mit schwarzem Knoblauch und Chili
King prawns with black garlic and chilli (B)

Calamari alla griglia con pesto alle erbe € 35.00
Gegrillte Kalamari mit Kräuterpesto
Grilled calamari with herb pesto (A, H, R)

◊ **Scaloppine di vitello al limone** € 43.00
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Zitronensauce
Saddle of veal served with lemon sauce (G, L)

Tagliata - Controfiletto di manzo alla griglia € 44.00
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 € 139.00
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 € 10.00
Gemischter Salat
Mixed salad (M)

Insalata di pomodori e basilico € 12.00
Tomatensalat mit Basilicum
Tomato salad with basil (M)

Insalata di Rucola e parmigiano € 14.00
Rucolasalat mit Parmesan
Rocket salad with parmesan cheese (G, M)

Polenta alla griglia / *Gegrillte Polenta / Grilled polenta (G)* € 8.00

Verdure alla griglia / *Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables* € 12.00

Patate al rosmarino / *Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes* € 8.00

Patate al vapore / *Salzkartoffeln/ Steamd potatoes (G, L)* € 8.00

Spinaci / *Spinat / Spinach (L)* € 9.00

Riso / *Reis / Rice (L)* € 8.00

DOLCI

Panna cotta al caramello € 16.00
Panna Cotta mit Karamell
Panna cotta with caramel (G)

Sorbetti del giorno *(due palline)* € 9.00
(Limone – Basilico – Mango – Lampone)
(Zitrone – Basilikum – Mango – Himbeere)
(Lemon – Basil – Mango – Raspberry)

Tortino al cioccolato € 19.00
Warmes Schokotörtchen
Molten chocolate cake (A, C, G)

Tiramisù classico € 16.00
Tiramisu mit Schokolade
Chocolate Tiramisu (A, C, G)

Dolce del giorno € 16.00
Tagesdessert
Dessert of the day (A, C, G)

Crème brûlée con frutti di bosco alle spezie € 16.00
Geflämmte Vanillecreme mit zart gewürzten roten Beeren
Creme brulee with berries (C, G)

FORMAGGI

Gorgonzola € 14.00

Taleggio € 14.00

Pecorino € 14.00

Parmigiano reggiano € 19.00

Formaggi misti € 22.00
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

19.10.2026