

## Unsere Auswahl

1 pers      2/3  
pers.

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Gemischter Aufschnitt (Salami, Coppa, Mortadella)</b><br>italienische Wurstwaren          | 12 € | 20 € |
| <b>Rohschinken "Parma Langhirano"</b> (24 Monate gereift)                                    | 12 € | 20 € |
| <b>Burrata aus Apulien,</b> Brot Carasau aus Sardinien, Pflücksalat und Tomaten-Coulis (1,7) |      | 15 € |
| <b>hausgemachte Giardiniera</b><br>süß-sauer eingelegtes Gemüse nach Gärtnerart (12)         |      | 9 €  |

## Unsere Antipasti

|   |      |
|---|------|
| <b>Crescia (Fladenbrot aus den Marken) mit Rohschinken,</b><br>Rucola und Büffelmozzarella (1,7)  | 18 € |
| <b>Crostolo marchigiano (dünnes Fladenbrot) mit Stracchino</b><br>(italienischer Weichkäse), gedünsteten roten Zwiebeln und gegrillten Zucchini (1,7)           | 18 € |
| <b>Piemontesisches "Fassona"-Rindstatar*</b><br>(von Hand geschnitten, 120 g), schwarzer Trüffel, Safranschaum, Zucchini (1,7)                                  | 22 € |
| <b>Garnelen &amp; "Lardo di Colonnata"</b> (fetter Speck aus der Toskana)<br>mit Gin marinierte Wassermelone, griechischer Feta-Käse und Pflücksalat (1,2,7,12) | 20 € |

Gedeck und hausgemachtes Brot - 2 €

\* Das Produkt wird gesetzeskonform thermisch schockgekühlt

\*\* Bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlprodukte

# Unsere Vorspeisen

|  |      |
|--|------|
| <b>Fusilli</b> (Spiralnudeln)<br>mit Kirschtomaten, Olivencrumble und Basilikum (1,3)  | 13 € |
| <b>Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen</b><br>hausgemachte Pasta mit "Schüttelbrot"-Brösel, gebratene Pfifferlinge,<br>knuspriger Speck, Petersiliengel (1,3,7) | 18 € |
| <b>Viereckiger Spaghetti</b><br><b>Garnelen, Meeräsche, Oktopus, Tintenfisch**</b><br>hausgemachte Pasta, Garnelensöße, ein Hauch Knoblauch (1,3,4,7,9,12)         | 19 € |
| <b>"Gli estivi"</b><br>hausgemachte Gnocchi aus Kartoffelteig, ein Hauch Minze,<br>Kirschtomaten-Confit, Schaf-Topfencreme (1,3,7)                                 | 16 € |

# Unsere Hauptgerichte

|   |      |
|---|------|
| <b>Tagliata vom Rind aus Uruguay "The Black"</b><br>frische Pfifferlinge, Himbeersöße (7)                           | 38 € |
| <b>Piemontesisches "Fassona"-Rind* mit Trüffel</b><br>(von Hand geschnitten, 200 g), Safranschaum, Zucchini (1,3,7) | 32 € |
| <b>Rib-Eye-Steak aus Uruguay "Grass Fed"</b><br>mit gegrillter Endivie und Mangoscheiben                            | 39 € |
| <b>Huhn aus Cortona (Arezzo)*</b><br>bei Niedrigtemperatur gegart, gegrillt, und Saisongemüse                       | 22 € |
| <b>Gemüse! Gemüse!! Gemüse!!!</b>   | 18 € |

Gedeck und hausgemachtes Brot - 2 €

\* Das Produkt wird gesetzeskonform thermisch schockgekühlt

\*\* Bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlprodukte