



LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE | MENU



(Unsere Speisekarte) **La nostra carta** (Our menu)

(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

Carpaccio di roastbeef con salsa di rucola e rafano € 15,50

(Carpaccio vom Rinder Roastbeef mit Rucola, Meerrettich und Joghurt Sauce)

(Roast beef carpaccio with rocket and horseradish sauce) (1-7-8-9-10-12)

Salmone marinato all'aneto e panna acida € 14,50

(Mit Dill mariniertes Lachsfilet und saure Sahne)

(Salmon marinated in dill and sour cream) (1-4-7-9-10)

Rotolini di crespelle all'emiliana € 14,50

(Parmigiano Crêpe Röllchen mit getrocknete Tomatencreme und Parma Schinken)

(Parmesan crepe rolls with sun-dried tomato cream and Parma ham) (1-3-7-8-9-10-12)

Bruschette con ragù di salsiccia e funghi € 14,50

(Bruschetta mit Salsiccia -Pilz Ragout)

(Bruschette with sausage ragout and mushrooms) (1-7-8-9-10-12)

Gamberi al sesamo con salsa fredda di piselli € 16,50

(Scampi mit Sesam ummantelt auf Erbsen Minze Creme)

(Sesame prawns with cold pea sauce) (1-2-4-5-7-8-9-10-11-12)

Petti di quaglia su crema di lenticchie € 16,50

(Gebratene Wachtel Brust auf Linsencreme)

(Quail breasts on a lentil cream sauce) (1-8-9-10-12)

(Suppen) **Zuppe** (Soup)

Crema di patate e guanciaie di maiale con gamberi € 8,50

(Kartoffelcremesuppe mit Schweinebacke und Scampi)

(Cream of potato and pork cheek soup with prawns) (1-2-7-9-12)

Crema di peperoni rossi e latte di cocco piccante € 8,50

(Rote Paprika suppe mit Kokosmilch und Chili)

(Red pepper cream with spicy coconut milk) (1-7-9-12)

(Nudeln) Pasta (Noodles)

Ravioli ai porcini in crema di tartufo € 15,50
(Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9-12)

Cappelletti in brodo di carne € 15,50
(Cappelletti in Fleischbrühe mit Parmesan)
(Cappelletti in meat broth and parmesan cheese) (1-3-7-8-9-12)

Bavette ai frutti di mare e bottarga di muggine € 16,50
(Bavette mit Meeresfrüchten und Bottarga)
(Bavette with seafood and Bottarga) (1-2-3-4-7-8-9-12-14)

Gnocchi alla barbatole rossa con crema al caprino e miele € 14,50
(Rote Beete Kartoffelgnocchi mit Ziegenfrischkäse Sauce und Honig)
(Red beet gnocchi with goat's cheese cream and honey) (1-3-7-8-9-10-12)

Tortiglioni al ragù d'anatra € 15,50
(Tortiglioni Nudeln mit Entenragout)
(Tortiglioni with duck ragout) (1-3-7-8-9-12)

Risotto con guanciale e porcini € 16,50
(Mit Menü: mind. für 2 Personen)
(Risotto mit luftgetrockneter Schweinbacke und Steinpilze)
(Risotto with lard and ceps) (1-7-8-9-12)

(Fisch) Pesce (Fish)

Trionfo di pesce € 27,50
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-3-4-7-8-9-10)

Pescatrice in salsa piccante di pomodoro e olive € 29,50
(Seeteufelmedaillons in pikanter Tomaten -Oliven Sauce)
(Gilthead bream in spicy tomato and olive sauce) (1-4-5-7-8-9-12)

Filetto d'orata alle cipolle borettane € 26,50
(Doraden Filet mit Borettane Zwiebeln (Süß sauer Zwiebeln)
(Sea bream fillet with Borettane onions) (1-4-7-9-10-12)

Pesce spada al pepe verde € 27,50
(Schwertfisch in grünen Pfeffer Sauce)
(Swordfish with green pepper) (1-4-7-8-9-12)

Filetto di salmone in crosta di senape all'arancia e aneto € 27,50
(Lachsfilet mit Orangensenf Kruste)
(Salmon fillet in a mustard crust with orange and dill) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



(Fleisch) **Carne** (Meat)

Filetto di manzo gratinato con prataioli al forno (Mit Menü: plus 6,- €) € 34,50
(Rinderfilet mit Champignons und Mozzarella gratiniert)
(Fillet of beef au gratin with roasted champignon mushrooms) (1-7-8-9-10-12-13)

Ossobuco brasato al vino bianco con purea di patate allo zafferano (Mit Menü: plus 5,- €) € 29,50
(Kalbs Ossobuco in Weißwein geschmort an grobes Kartoffel -Safranpüree)
(White wine braised veal ossobuco with saffron mashed potatoes) (1-5-7-8-9-10-12)

Filetto di maiale iberico in crosta di patate e mirtilli rossi € 29,50
(Iberico Schweinefilet mit Kartoffel -Preiselbeer Kruste) (Mit Menü: plus 5,- €)
(Iberian pork fillet in a potato and cranberry crust) (1-5-7-8-9-10-12-13)

Lombo di agnello disossato in crosta di pane e senape (Mit Menü: plus 5,- €) € 30,50
(Lammrückenfilet in Senf -Brotkruste)
(Boneless loin of lamb in a bread crust with mustard) (1-5-7-8-9-10-12)

(Dessert) **Dessert** (Dessert)

Tiramisù alla stracciatella
(Hausgemachtes Stracciatella Tiramisù)
(Stracciatella tiramisu) (1-3-5-7-12)

Panna cotta alla fava tonka e crema al cioccolato
(Tonkabohnen Panna Cotta mit Schokolatensauce)
(Panna cotta with tonka bean and chocolate cream) (7-12)

Semifreddo al cappuccino € 8,00
(Hausgemachtes Cappuccino Parfait)
(Homemade cappuccino parfait) (1-3-5-7-8)

Cheesecake alla ricotta e pere € 8,00
(Kalte Ricotta Birnen Cheesecake)
(Ricotta and pear cheesecake) (1-3-7-8-12)

Mousse alla nocciola € 8,00
(Haselnuss Mousse)
(Hazelnut mousse) (1-3-5-7-8)

Variatione di dolci € 12,00
(Dessertvariation) (Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)

Assortimento di formaggi italiani € 13,00
(Italienische Käseauswahl) (Italian cheese selection) (5-7-8)
(Italienische Käseauswahl) (Italian cheese selection) (5-7-8)



€ 8,00

€ 8,00

€ 8,00

€ 8,00

€ 8,00

€ 12,00

€ 13,00

Menu' a vostra scelta

(Eigene Menüwahl) (Own menu choice)

Präsentiert von unserem Küchenchef **Francesco Pisanu**.

Auf vielfachen Wunsch bieten wir Ihnen die Möglichkeit an Ihr Lieblingsmenü, zum Festpreis, aus unserer aktuellen Speisekarte selbst zusammenzustellen.

Werden Sie kreativ!

Die Menüwahl bezieht sich nur auf die aktuelle Speisekarte und nicht auf etwaige Tagesempfehlungen und beinhaltet jeweils einen Dessertgang

(By popular demand, we will offer you the opportunity to put together your favorite menu, at a fixed price, from our current menu itself.

Get creative!

The menu option refers only to the current menu, and not on any day recommendations and each includes a dessert course)

3 Gänge € 39,50 • 4 Gänge € 49,50 • 5 Gänge € 69,50



Menu' Botticelli

(Degustations Menü) (Tasting menu)

Lassen Sie sich mit einem von uns kreierter 4 Gänge Menü für zwei Personen überraschen.

Dieses Menü beinhaltet darüber hinaus drei Gläser (0,1l) plus ein Glas (0,02l) unserer Weinempfehlung pro Person.

(Leave with one we created 4 course surprise menu for two people. This menu also includes three glasses (0, 1 l) plus a glass of (0, 02 l) our wine recommendation per person)

Menü für 2 Personen (mit Weine) € 149,00

Menü für 2 Personen (ohne Weine) € 99,00

Alle Speisen Preise sind inkl. 7% MwSt (All food prices are incl. 7% VAT)

