



LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE - MENU



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

(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e salsa verde € 18,50
(Rinder Carpaccio mit Rucola, Parmigiano und grüne Sauce)
(Beef carpaccio with rocket, parmesan and green sauce) (1-7-8-9-10-12)



Torta salata mediterranea € 17,50
(Mediterranean vegetarian cake with mixed vegetables)
(Mediterranean vegetarian cake with mixed vegetables) (1-3-7-8-9-10-12)



Crespelle al pomodoro con prosciutto e mozzarella € 15,50
(Tomaten Crêpe Röllchen mit Parmaschinken und Mozzarella)
(Tomato crêpe rolls with Parma ham and mozzarella cheese) (1-3-7-8-9-10-12)



Bruschette al pomodoro e alici con scamorza affumicata € 16,50
(Bruschetta mit Tomaten und Sardellenfilets mit Scamorza gratiniert)
(Bruschette with tomato and anchovies and smoked scamorza cheese) (1-4-7-8-9-10-12)



Gamberi saltati in padella su crema di broccoli € 19,50
(Gebratene Scampi auf Brokkoli Creme)
(Fried scampi on broccoli cream) (1-2-4-7-8-9-10-12-14)



Frittata alle cipolle e parmigiano su letto di rucola € 15,50
(Italienisches Omelette mit Parmigiano und Zwiebeln an Rucolasalat)
(Italian omelette with Parmigiano and onions on rocket salad) (1-3-7-8-9-10-12)

(Suppen) **Zuppe** (Soup)

Zuppa di asparagi verdi al basilico € 8,50
(Spargelcremesuppe mit Basilikum und Crostino)
(Asparagus cream soup with basil and crostino) (1-7-9-10-12)



Zuppa di carote, limone e prezzemolo € 8,50
(Karotten-Zitronensuppe und Petersilie)
(Carrot and lemon soup with parsley) (1-7-9-12)

(Nudeln) **Pasta** (Noodles)

Ravioli ai porcini in crema di tartufo € 17,50
(Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9-12)



Tagliatelle con Pleurotus à la crème e Speck croccante (1-3-7-8-9-12) € 16,50
(Bandnudeln mit Austernpilze und krossem Südtiroler Speck à la Crème)
(Tagliatelle noodles with oyster mushrooms and crispy South Tyrolean bacon à la crème)



Cannelloni di crespelle ripiene di ricotta e spinaci € 16,50
(Crêpe Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt)
(Crêpe cannelloni filled with spinach and ricotta cheese) (1-3-7-8-9-12)



Orecchiette con broccoli, salsiccia, peperoncino e crema di broccoli € 17,50
(Orecchiette mit Brokkoli, Salsiccia und Chili)
(Orecchiette with broccoli, sausage and chilli) (1-2-3-4-7-8-9-12)



Linguine con gamberi e crema al limone e pepe € 17,50
(Linguine mit Scampi in Zitronen- Pfeffersauce)
(Linguine with prawns and lemon pepper cream) (1-2-3-4-7-8-9-10)



Bavette al nero di seppia con gamberi di fiume in salsa ai crostacei € 17,50
(Schwarze Bavette mit Flusskrebse in Krustentiersauce)
(Bavette with cuttlefish ink and crayfish in crustacean sauce) (1-2-3-4-7-8-9-12)



(Fisch) Pesce (Fish)

Trionfo di pesce (Mit Menü: plus 5,- €) € 31,50
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-3-4-7-8-9-10-14)



Calamaretti salatati in padella con cipolle e pomodorini € 28,50
(Kleine Kalamari mit Zwiebeln und Kirschtomaten)
(Baby squid with onions and cherry tomatoes) (1-2-4-5-7-8-9-10-12-14)



Saltimbocca di pescatrice su spinaci al burro (Mit Menü: plus 5,- €) € 32,50
(Saltimbocca vom Seeteufel auf Blattspinat)
(Saltimbocca of monkfish on spinach with butter) (1-4-7-8-9-12)



Filetto di rombo su salsa di pomodori gialli e pesto cremoso € 33,50
(Steinbutt Filet auf gelber Tomatensauce und cremiger Pesto)
(Fillet of turbot on yellow tomato sauce and creamy pesto) (1-2-4-7-9-10-12) (Mit Menü: plus 6,- €)



Filetti di orata marinati al miele, limone e salsa di soia € 29,50
(Doraden Filet mit Honig, Zitrone und Sojasauce mariniert)
(Sea bream fillets marinated in honey, lemon and soy sauce) (1-4-5-6-7-8-9-12)



(Fleisch) Carne (Meat)

Filetto di manzo con crema al tartufo € 35,50
(Gebratenes Rinderfilet an Trüffelcreme Sauce) (Mit Menü: plus 6,- €)
(Beef fillet with truffle cream) (1-5-7-8-9-10-12)



Filetti di coniglio con pancetta su uva caramellata € 30,50
(Kaninchenrückenfilets im Speckmantel auf karamellisierten Weintrauben)
(Rabbit fillets with bacon on caramelised grapes) (1-5-7-8-9-10-12) (Mit Menü: plus 4,- €)



Paillard di vitello arrotolata con rucola, pomodori e pinoli € 30,50
(Kalbs Paillard mit Tomaten, Rucola und Pinienkerne) (Mit Menü: plus 4,- €)
(Rolled Veal Paillard with Rocket, Tomatoes and Pine Nuts) (1-3-5-7-8-9-10-12-13)



Filetto di iberico con marmellata di pomodori € 31,50
(Iberico Schweinefilet mit Tomaten Marmelade) (Mit Menü: plus 5,- €)
(Iberian beef fillet with tomato jam) (1-5-7-8-9-10-12)

Tiramisù al limoncello

(Hausgemachtes Tiramisù mit Limoncello Likör getränkt)
(Homemade Tiramisù drizzled with Limoncello liqueur) (1-3-5-7-12)

€ 9,00



Panna cotta al pistacchio

(Pistachio Panna Cotta)
(Pistachio Panna Cotta) (1-5-7-8-12)

€ 9,00



Semifreddo al mango

(Hausgemachtes Mango Parfait)
(Homemade Mango Parfait) (1-7)

€ 9,00



Mousse di fragole e cioccolato al latte

(Milchsokolade-Erdbeermousse)
(Milk chocolate strawberry mousse) (1-3-5-7-8-12)

€ 9,00



Flammerie di semolino alla vaniglia con ragù di fragole

(Vanille Grieß Flammerie mit Erdbeeren Ragout)
(Vanilla semolina flummery with strawberry ragout) (1-3-5-7-8)

€ 9,00



Variatione di dolci

(Dessertvariation) (Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)

€ 13,00



Assortimento di formaggi italiani

(Italienische Käseauswahl) (Italian cheese selection) (5-7-8)

€ 15,00



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!

(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!

3 Gänge € 43,50 • 4 Gänge € 54,50 • 5 Gänge € 76,50



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) € 164,00

Menü für 2 Personen (ohne Weine) € 109,00

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