

SOMMER 2024



LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

Carpaccio di manzo con parmigiano e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 30,50
(Carpaccio vom Rind mit Parmigiano und frische it. schwarzen Trüffel)
(Beef carpaccio with Parmesan cheese and it. black truffle) (1-7-8-9-10-12)



Salmone marinato all'Aperol € 19,50
(Mariniertes Lachsfilet mit Aperol)
(Marinated salmon fillet with Aperol) (1-4-8-9-10-12-14)



Panzanella al pomodoro con prosciutto San Daniele € 19,50
(Toskanische Brot und Tomatensalat an San Daniele Schinken)
(Tuscan bread and tomato salad with San Daniele ham) (1-7-8-9-10-12)



Strudel di ricotta con asparagi e prosciutto cotto € 18,50
(Strudel mit Ricotta, Spargel und It. Gekochten Schinken)
(Strudel with ricotta, asparagus and It. Cooked ham) (1-3-7-8-9-10)



Carpaccio di pescatrice marinata con barbabietola rossa € 20,50
(Carpaccio von Seeteufel in Rote Beete mariniert)
(Carpaccio of monkfish marinated in beetroot) (1-4-7-8-9-10)



Bruschetta con mozzarella, acciughe e pesto alla rucola € 18,50
(Bruschetta mit Büffelmozzarella, Sardelle und Rucola Pesto)
(Bruschetta with buffalo mozzarella, anchovy and rocket pesto) (1-4-7-8-9-10)



Uova al tegamino su crostino di pane e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 30,50
(Crostino mit Spiegelei und it. Schwarzen Trüffel)
(Crostino with fried egg and it. black truffle) (1-3)



Bruschette con fontina valdostana e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 30,50
(Bruschette mit Fontina-Käse aus dem Aostatal und it. Schwarzen Trüffel)
(Bruschette with Fontina cheese from Valle d'Aosta and it. black truffle) (1-7)

(Suppen) Zuppe (Soup)

Zuppa fredda di verdure € 10,50
(Kalte Gemüsesuppe)
(Cold vegetable soup) (1-9-10-12)



Crema piccante di peperoni gialli e mascarpone € 11,50
(Gelbe Paprika Cremesuppe mit Mascarpone und Chili)
(Yellow pepper cream soup with mascarpone and chilli) (1-7-9-12)

(Nudeln und Risotto) Pasta e Risotto (Noodles and Risotto)

Ravioli ai porcini in crema di tartufo € 20,50
(Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9)



Tagliolini al tartufo nero € 25,50
(Tagliolini mit it. Schwarzen Trüffel)
(Tagliolini with it. Black truffle) (1-3-7-8-12) (☛)(Mit Menü: plus 10,- €)



Sedanini al tonno fresco e limone € 21,50
(Sedanini Nudeln mit frischen Thunfisch und Zitrone)
(Sedanini pasta with fresh tuna and lemon) (1-3-4-7-8-9-12)



Tagliolini al nero di seppia con pesto al pistacchio e Julienne di calamari € 21,50
(Schwarze Tagliolini mit Pistazienpesto und Julienne von Calamari)
(Black tagliolini with pistachio pesto and squid a julienne) (1-2-3-4-7-8-9-12-14)



Bavette al pomodoro, basilico e ricotta fresca € 19,50
(Bavette mit Hausgemacht Tomatensauce, Basilikum und Ricotta)
(Bavette with homemade tomato sauce, basil and ricotta) (1-3-7-8-9-12)



Risotto al prosecco, parmigiano e timo € 19,50
(Risotto mit Prosecco, Parmigiano und Thymian)
(Risotto with prosecco, parmigiano and thyme) (1-7-8-9-12-14)

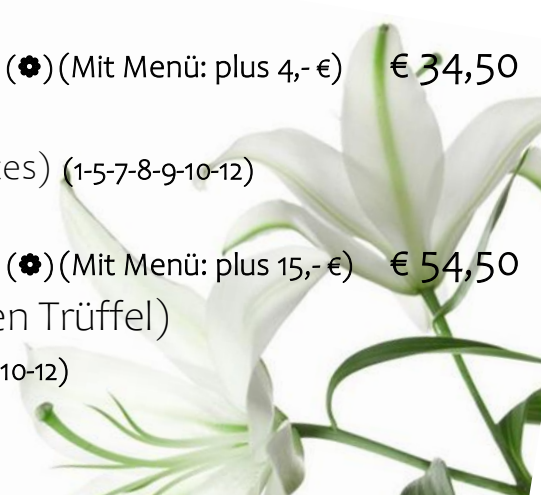


(Fisch) Pesce (Fish)

- Trionfo di pesce** (☛)(Mit Menü: plus 4,50 €) € 34,50
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-4-5-7-8-9-14)
✿
- Spiedino di salmone su spinaci à la creme** € 34,50
(Lachs Spieß auf Spinat à la Creme) (☛)(Mit Menü: plus 4,50 €)
(Salmon skewer on spinach à la crème) (1-2-4-5-7-8-9-10-12)
✿
- Filetto di cobite con salsa di carote, arance e zenzero** € 34,50
(Filet von Steinbeißer mit Orangen, Karotten, Ingwer Sauce)
(Fillet of loach with oranges, carrots, ginger sauce) (1-2-4-7-8-9-10-14) (☛)(Mit Menü: plus 4,50 €)
✿
- Sandwich di branzino ripieno con rucola e parmigiano** € 32,50
(Wolfsbarsch Sandwich mit Rucola Parmigiano Füllung) (☛)(Mit Menü: plus 4,50 €)
(Sea bass sandwich with rocket and parmigiano filling) (1-4-5-6-7-8-9-12)

(Fleisch) Carne (Meat)

- Filetto di manzo in salsa all'aglio nero** (☛)(Mit Menü: plus 6,- €) € 38,50
(Gebratenes Rinderfilet am Sauce vom schwarzem Knoblauch)
(Roasted fillet of beef with black garlic sauce) (1-7-8-12)
✿
- Filetto di vitello cotto nel vino bianco con verdure alla vaniglia** € 38,50
(Kalbsfilet in Weißwein gegart an Vanille Gemüse) (☛)(Mit Menü: plus 6,- €)
(Veal fillet cooked in white wine with vanilla vegetables) (1-5-7-8-9-10-12)
✿
- Filetto di suino nero calabrese con cuore al mascarpone e spinaci** € 35,50
(Filet vom Italienischem schwarz Schwein aus Kalabrien mit Mascarpone Spinat Kern)
(Fillet of Calabrian pork stuffed with mascarpone and spinach) (1-3-5-7-8-9-10-12) (☛)(Mit Menü: plus 5,- €)
✿
- Involentino di vitello ripieno di zucchini alla griglia** (☛)(Mit Menü: plus 4,- €) € 34,50
(Kalbs Involentini mit gegrillten Zucchini gefüllt)
(Veal Involentini stuffed with grilled courgettes) (1-5-7-8-9-10-12)
✿
- Filetto di manzo con tartufo nero saltato al burro** (☛)(Mit Menü: plus 15,- €) € 54,50
(Rinderfilet mit in Butter geschwenkten it. schwarzen Trüffel)
(Fillet of beef with it. black truffle tossed in butter) (1-5-7-8-9-10-12)



(Dessert) **Dessert** (Dessert)

Tiramisù alle fragole € 10,00
(Hausgemachtes Erdbeer Tiramisù)
(Homemade strawberry tiramisù) (1-3-5-7)



Panna cotta alla vaniglia con amarene sciropate € 10,00
(Vanille Panna Cotta mit Amarena Kirschen in Sirup)
(Vanilla panna cotta with Amarena cherries in syrup) (1-5-7-8)



Semifreddo al limoncello € 10,00
(Hausgemachtes Limoncello-Parfait)
(Homemade limoncello parfait) (1-3-5-7-8-12)



Mousse al cioccolato bianco e After Eight € 10,00
(Weißes Schokoladen-After Eight Mousse)
(White chocolate after-eight mousse) (1-3-5-7-8-12)



Cheesecake al mascarpone e lamponi € 10,00
(Mascarpone Cheesecake mit Himbeeren Gelee)
(Mascarpone cheesecake with raspberry jelly) (1-5-7-8)



Affogato al liquore di pistacchio € 10,00
(Vanille Eis mit Pistazien Likör)
(Vanilla ice cream with pistachio liqueur) (1-3-7-8)



Variatione di dolci € 15,00
(Dessertvariation)
(Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)



Assortimento di formaggi italiani € 16,00
(Italienische Käseauswahl)
(Italian cheese selection) (1-5-7-8-12)



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 € 48,- (*) • 4 Gänge € 61,- (*) • 5 Gänge € 83,- (*)



Menu' Botticelli

(Degustations Menü) (Tasting menu)

Lassen Sie sich mit einem von uns kreierten 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, 04 l) our wine recommendation per person)

Menü für 2 Personen (mit Weine) € 190,00

Menü für 2 Personen (ohne Weine) € 135,00

Alle Speisen Preise sind inkl. 19% MwSt (All food prices are incl. 19% VAT)