

SOMMER 2026



LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

- Panna cotta di asparagi verdi con prosciutto di Parma** € 24,50
(Grüner Spargel Panna Cotta mit Parmaschinken)
(Green Asparagus Panna Cotta with Parma Ham) (1-7-8-9-10-12)
✿
- Tonno marinato all'olio di oliva, limone e cipolle** € 25,50
(Thunfisch in Olivenöl und Zitrone mariniert mit frischen Zwiebelringen)
(Tuna marinated in olive oil and lemon, served with fresh onion rings) (1-4-6-8-9-10-11-12)
✿
- Polpo scottato su salsa al pane e Concassèe di pomodoro** € 26,50
(Gebratener Pulpo auf Brot Sauce und Tomaten- Concassèe)
(Roasted octopus with bread sauce and tomato concassé) (1-8-9-10-11-12-14)
✿
- Bruschetta con crema di melanzane, burrata e olio al basilico** € 23,50
(Bruschetta mit Auberginen Creme, Burrata und Basilikum Öl)
(Bruschetta with aubergine cream, burrata and basil oil) (1-7-8-9-10-12)
✿ *Veggie*
- Gamberi con panko al prezzemolo su crema di zucchini** € 25,50
(Scampi mit Petersilien Panko auf Zucchini Creme)
(Prawns with parsley panko on a courgette cream) (1-2-8-9-10-11-12-14)
✿
- Uova al tegamino su crostino di pane e tartufo nero (♣) (Mit Menü: plus 10,-€)** € 33,00
(Crostino mit Spiegelei und it. Schwarzen Trüffel)
(Crostino with fried egg and it. black truffle) (1-3)
✿ *Veggie*
- Bruschette con fontina valdostana e tartufo nero (♣) (Mit Menü: plus 10,-€)** € 33,00
(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)
✿ *Veggie*
- Carpaccio di manzo con parmigiano e tartufo nero (♣) (Mit Menü: plus 10,-€)** € 33,00
(Rinder-Carpaccio mit Parmigiano und frische it. schwarzen Trüffel)
(Beef carpaccio with Parmesan cheese and it. black truffle) (1-7-8-9-10-12)



(Suppen) Zuppe (Soup)

Crema di carote all' arancia e coriandolo € 12,50
(Karotten-Orangen Creme Suppe mit Koriander)
(Carrot cream with orange and coriander) (1-7-9-10-12)



Vellutata di spinaci con crema al gorgonzola e noci € 12,50
(Spinat Cremesuppe mit Gorgonzola Creme und Walnüsse)
(Spinach cream soup with Gorgonzola cream and walnuts) (1-7-8-9-12-14)

Veggie

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

Ravioli ai porcini in crema di tartufo € 23,50
(Steinpilz-Ravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9)



Veggie

Tagliolini al tartufo nero € 27,50
(Tagliolini mit it. Schwarzen Trüffel)
(Tagliolini with it. Black truffle) (1-3-7-8-9-12)

(🍷) (Mit Menü: plus 10,- €)



Veggie

Bavette alla crema di aglio con gamberi e bottarga € 25,50
(Bavette in Knoblauch Creme, Scampi und Bottarga (Meeräschen Rogen))
(Bavette in garlic cream, shrimp and bottarga (mullet eggs)) (1-2-3-4-7-8-9-12-14)



Risotto al pomodoro, basilico e burrata € 24,50
(Tomaten Risotto mit Basilikum und Burrata)
(Risotto with tomato, basil and burrata) (1-7-8-9-12)



Veggie

Ravioli ripieni con coniglio e tartufo in salsa leggera alle verdure € 25,50
(Ravioli mit Kaninchen und Trüffel gefüllt in leichter Gemüse Sauce geschwenkt)
(Ravioli stuffed with rabbit and truffle in a light vegetable sauce) (1-3-7-8-9-12)



Pasta con ragù di cavolfiore, noci e taleggio € 23,50
(Nudeln mit Ragout aus Blumenkohl, Walnüssen und Taleggio Käse)
(Pasta with cauliflower ragù, walnuts and Taleggio cheese) (1-3-7-8-9-10-12)

Veggie



(Fisch) Pesce (Fish)

Trionfo di pesce (☛) (Mit Menü: plus 5,- €) € 35,50
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-2-4-7-8-9-10-14)



Medaglioni di coda di rospo avvolti con zucchine e burro alle erbe € 36,50
(Seeteufel, Zucchini Päckchen mit Kräuter Butter) (☛) (Mit Menü: plus 6,- €)
(Monkfish, courgette parcels with herb butter) (1-4-5-7-8-9-12)



Rotolini di salmone con farcia di gamberi e salsa al pesto € 34,50
(Lachs Röllchen mit Scampi Farce gefüllt an Pesto Sauce) (☛) (Mit Menü: plus 4,- €)
(Salmon rolls stuffed with shrimp filling served with pesto sauce) (1-4-5-7-8-9-10-12)



Tonno scottato al sesamo nero e panko al limone (☛) (Mit Menü: plus 5,- €) € 35,50
(Thunfisch in Schwarzen Sesam-Zitronen Panko ummantelt)
(Tuna coated in black sesame and lemon panko) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)

(Fleisch) Carne (Meat)

Filetto di manzo in crosta di mandorle e salsa ai mirtilli € 45,50
(Rinderfilet mit Mandel Kruste und Blaubeere Sauce) (☛) (Mit Menü: plus 13,- €)
(Beef fillet in an almond crust with blueberry sauce) (1-5-7-8-9-10-12)



Involentino di vitello con frittata al prezzemolo (☛) (Mit Menü: plus 8,- €) € 41,50
(Kalbs Involtini mit Petersilien Omelette gefüllt)
(Veal roll with parsley omelette) (1-3-5-7-8-9-10-12)



Filetto di maiale nero calabrese con salsa al mosto d'uva e purè di sedano rapa
(☛) (Mit Menü: plus 8,- €) € 41,50
(Italienisches schwarz Schweinefilet mit Traubenmost Sauce und Knollensellerie Püree)
(Calabrian black pork fillet with grape must sauce and celery purée) (1-5-7-8-9-10-12)



Straccetti di vitello e manzo con pomodori secchi e rucola € 41,50
(Geschnetzeltes vom Kalb und Rind mit Rucola, getrocknete Tomaten und Pinienkerne)
(Deboned veal steak with white wine and tarragon sauce) (1-5-7-8-9-10-12) (☛) (Mit Menü: plus 8,- €)



Filetto di manzo con tartufo nero saltato al burro (☛) (Mit Menü: plus 18,- €) € 58,00
(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 al pistacchio** € 12,00
(Hausgemachtes italienisches Pistazien Tiramisù)
(Homemade Italian pistachio tiramisu) (1-3-5-7-8)
- ✿
- Panna cotta alle ciliegie** € 12,00
(Kirsch Panna Cotta)
(Cherry panna cotta) (1-7-8)
- ✿
- Semifreddo alla menta e scaglie di cioccolato** € 12,00
(Hausgemachtes Pfefferminze – Schokoladen Raspel Parfait)
(Homemade mint and chocolate shavings parfait) (1-3-7-8)
- ✿
- Mousse al cioccolato bianco e noci** € 12,00
(Weiße Schokoladen – Walnuss Mousse)
(White chocolate and walnut mousse) (1-3-7-8)
- ✿
- Cheesecake al limone e cioccolato bianco** € 12,00
(Cheesecake mit weißer Schokolade und Zitrone)
(Lemon and white chocolate cheesecake) (1-3-7-8)
- ✿
- Torta alle mele e gelato alla vaniglia** € 12,00
(Apfel-Brot Kuchen mit Vanille Eis)
(Apple tart with vanilla ice cream) (1-3-5-7-8-12)
- ✿
- Variatione di dolci** € 18,00
(Dessertvariation) (☛) (Mit Menü: plus 5,- €)
(Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)
- ✿
- Assortimento di formaggi italiani** € 20,00
(Italienische Käseauswahl) (☛) (Mit Menü: plus 6,- €)
(Italian cheese selection) (1-5-7-8-12)

Menü

(Eigene Menüwahl) (Own menu choice)

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 auf die aktuelle Speisekarte und 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 to the current menu, and on any day recommendations and each includes a dessert course)

Menüpreis: 3 Gänge: € 54,50 (✿) - 4 Gänge: € 72,50 (✿) - 5 Gänge: € 95,50,- (✿)

Erläuterungen

3-Gang Menü: (1°) Vorspeise; (2°) Pasta oder Fisch oder Fleisch; (3°) Dessert.

4-Gang Menü: (1°) Vorspeise; (2°) Pasta oder Suppe; (3°) Fisch oder Fleisch; (4°) Dessert.

5-Gang Menü: (1°) Vorspeise, (2°) Pasta/Suppe, (3°) Fisch, (4°) Fleisch, (5°) Dessert.

(✿) Das Sternchen-Zeichen weist auf den Aufpreis für diese Gerichte hin.

(✿) The star sign indicates the additional price for these dishes.

(✿) Il segno dell'asterisco indica il sovrapprezzo per queste pietanze.

**(✿) Wir bitten Sie unser Personal zu informieren,
wenn Sie eins unserer Menüs auswählen möchten.**



(Degustations Menü) Menu' Botticelli (Tasting menu)

Lassen Sie sich mit einem von uns kreierte 4 Gänge Menü für zwei Personen überraschen. Dieses Menü beinhaltet darüber hinaus drei Gläser (0,1l) plus ein Glas (0,04l) 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)

Menüpreis für 2 Personen (ohne Weine) € 158,00

Menüpreis für 2 Personen (mit Weine) € 230,00

“Bitte informieren Sie uns vor ihrer Bestellung falls Sie getrennt zahlen möchten“.

Alle Preise sind inkl. 7% MwSt

“Barzahlung: - 5% Rabatt“ – “Kartenzahlung erst ab 50,- € möglich“