

# SPEZIALITAETEN

## ANTIPASTI

<b>L' ITALIA VA ALL' ESTERO E INCONTRA « SHAKSHUKA » SALSA DI POMODORO E PEPERONI CON UOVO E PANE TOSTATO</b> .....	14.50
<small>(ITALIEN GEHT AUF REISEN UND TRIFFT «SHAKSHUKA» TOMATENSAUCE MIT PEPPERONI, EI UND GERÖSTETEM BROT)</small>	
<b>CREMA DI ASPARAGI CON UOVO IN CAMICIA E GRANA PADANO CROCCANTE</b> .....	15.80
<small>(HAUSGEMACHTE SPARGELCRÈMESUPPE MIT POCHIERTES EI UND GRANA PADANO CHIPS)</small>	
<b>CROSTINO DI PANE ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI ASPARAGI E FIORI DI CULATELLO</b> .....	16.50
<small>(HAUSGEMACHTES HASELNUSSBROT CROSTINO MIT SPARGELCRÈME UND CULATELLO ROHSCHINKEN BLÜTE)</small>	
<b>TARTAR DI MANZO SU LETTO DI PERA CONCASSÈ</b> .....	27.80
<small>(RINDS TARTAR AUF BIRNEN CONCASSÈ)</small>	
<b>ETWAS ZUM KNABBERN: OLIVEN UND TROCKENTOMATEN</b> .....	7.50.-
<b>TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI</b> .....	15.- P. PERSON

## PRIMI PIATTI

<b>GRAN GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI AGLIO ORSINO E GRANELLA DI FRUTTA SECCA</b> .....	23.80
<small>(KARTOFFELGNOCCHI MIT BÄRLAUCHPESTO UND HAUSGEMACHTE GRANOLA MIX)</small>	
<b>RAVIOLI PATATE VIOLETTE VITELLOTTE SU LETTO DI CREMA DI CAVOLFIORE E SALSA TAHINI</b> .....	24.80
<small>(RAVIOLI MIT VITELLOTTE KARTOFFEL FÜLLUNG AUF BLUMENKOHLCRÈME UND TAHINI SAUCE)</small>	
<b>TAGLIATELLE CON FILETTO DI SALMONE, ASPARAGI E POMODORINI IN SALSA OLANDESE</b> .....	25.80
<small>(TAGLIATELLE MIT LACHSFILET, SPARGELN UND CHERRY TOMATEN AN HOLLANDAISE SAUCE)</small>	
<b>FAGOTTINI AL TARTUFO CON CREMA DI ASPARAGI, BURRO FUSO E UOVO GRATTUGGIATO</b> .....	26.80
<small>(FAGOTTINI MIT TRÜFFEL FÜLLUNG MIT SPARGELCRÈME, GESCHMOLZENE BUTTER UND GERIEBENES EI)</small>	

## SECONDI PIATTI

<b>PETTO DI FARAONA MARINATA AL MIELE E SPEZIE SU LETTO DI CREMA DI CAVOLFIORE E GRANELLA FATTA IN CASA (FR)</b> .....	36.80
<small>(MIT HONIG UND GEWÜRZE MARINIERT PERLHUHNBRUST AUF BLUMENKOHLCRÈME UND HAUSGEMACHTE GRANOLA)</small>	
<b>GAMBERONI SU LETTO DI CREMA DI ASPARAGI, SALSA TAHINI E PUNTE DI ASPARAGI (TH)</b> .....	36.80
<small>(RIESENCREVETTEN AUF SPARGELCRÈME MIT TAHINI SAUCE UND SPARGEL SPITZEN)</small>	
<b>COSTOLETTE D' AGNELLO MARINATE E COTTE A BASSA TEMPERATURA SU PUREA DI PASTINACA (AUS)</b> .....	38.90
<small>(MARINIERT LAMMRACKS, BEI NIEDRIGER TEMPERATUR SOUS-VIDE GEGART AUF PASTINAKENPÜREE)</small>	
<b>SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CLASSICA, « LO CHEF CONSIGLIA CONTORNO DI TAGLIATELLE RUSTICHE ALL' UOVO » (CH)</b> .....	38.90
<small>(KALBSPLÄTZLI AN ZITRONENSAUCE KLASSICH ITALIENISCH, «DER CHEF EMPFIEHLT EIER TAGLIATELLE RUSTICHE ALS BEILAGE»)</small>	

## I CONTORNI

BEI ALLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN IST EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN NACH WAHL INBEGRIFFEN:  
RISOTTO, GEMÜSE, TAGLIATELLE, OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN, GEMISCHTER SALAT

ZUSCHLAG FÜR ZWEITE BEILAGE .....

7.50

## PIZZA SPECIALE

<b>PIZZA BUUREHAMME CREMA DI ASPARAGI, MOZZARELLA E PROSCIUTTO DEL CONTADINO AFFUMICATO IN USCITA</b> .....	26.50
<small>(SPARGELCRÈME, MOZZARELLA UND NACH DEM BACKEN SPEZIEL GERÄUCHERTER BUUREHAMME UND SPIEGELEI)</small>	