

| Aperitivi | Aperitifs | Aperitifs

		EURO
Bitterino (3) (Alkoholfreies Aperitif/ italian non alcoholic Aperitif)	0,1l	6
Martini (3) (Bianco, Dry, Rosso)	0,05l	8
Campari (3) (mit Soda oder Orangensaft/with soda or orange juice)	0,3l	10
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	0,1l	11

| Antipasti | Vorspeisen | Starters

	 vegetarisch  vegan	EURO
 Radicchio grigliato al dragoncello, aglio nero e polvere di olio di oliva Mit Estragon gegrillter Radicchio, schwarzem Knoblauch und Olivenölpulver with tarragon a roasted radicchio, black garlic and powder of olive oil		13
Vitello Tonnato: Girello di vitello al punto rosa (sous vide) con salsa tonnata		18
Vitello Tonnato: Sous-Vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfischcrème und Kapern		
Vitello Tonnato: Thin slices of veal with a tuna sauce and caper (3,4,7,9,10)		
Lingua di vitello, essenza di cavolo nero, bagna cauda e olio all'erba cipollina (3,7)		19
Kalbszunge an piemontesischer Bagna-Cauda-Sauce, Schwarzkohl Schnittlauch-Öl		
Veal tongue with piedmont bagna cauda sauce, black cabbage and chive oil		
Guancia di Manzo con riduzione al Marsala e crema soffice di patate affumicate		20
Geschmorte Ochsenbäckchen an Marsalasauce und geräuchertem Kartoffelpüree		
Braised ox cheeks in red Marsala wine and smoked mashed potatoes (3,7,9)		
Polpo al vapore su pastinaca e verdure di stagione piccanti		21
Gedämpfter Oktopus mit Pastinakencreme und saisonalem Gemüse		
Octopus with parsnip cream and spicy seasonal vegetables (14)		

| Primi & Risotto | Pasta & Risotto |

 Gnocchi al sale nero di Cipro con salsa al gorgonzola Schwarze Cyprosalz-Gnocchi mit Gorgonzolakäsesauce Black Cipro salt gnocchi with Gorgonzola cheese sauce (1,3,7)	14
Tagliatelle con punte di filetto e asparagi verdi	15
Tagliatelle mit geschmorten Rinderfiletspitzen und glasierten grünem Spargel	
Tagliatelle with braised tips of beef and glazed green asparagus (1,9)	
Capelli d'angelo aglio, olio peperoncino e code di gamberi al limone e timo	16
Engelshaarpasta mit Knoblauch, Olivenöl an Zitronen und Thymian Garnelen	
Angel hair pasta with garlic, oil and Citrus Thyme Shrimp	
Gnocchetti sardi Cacio e Pepe, crumble di pane nero e Tartare di tonno	21
Sardischen Malloreddus Pasta "Cacio e Pepe" mit schwarzen Brot-Crumble	
und Sashimi Thunfisch- Tatar	
Malloreddus Sardinian pasta "Cacio e Pepe" with aromatic crumb of black bread and tartare of Tuna (1,7)	
 Ravioli in farcia di funghi su mornay di grana e polvere di liquirizia Mit Waldpilzen gefüllte hausgemachte Ravioli an Grana Padano Mornay Forest mushroom ravioli with Mornay sauce of Grana Padano cheese (1,3,7)	22
 Risotto alla "Parmigiana" di melanzane "Parmigiana" Risotto mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Parmigiano "Parmigiana" Eggplant risotto with parmigiano cheese tomatoes and basil (7)	25

| Secondi piatti | Hauptgerichte | Main courses

EURO

Gamberoni grigliati, verdure di stagione e vitelotte Noir al sale Maldon	29
Riesengarnelen an Maldonsalz gedämpften blauen Kartoffeln & Minigemüse	
King Prawns with purple potatoes & garden vegetables ^(4,8)	
Trancio di tonno Sushi con salsa alla Puttanesca, broccolletto selvatico e patate	30
Thunfischfilet in Sashimiqualität an Puttanesca Sauce, glasierten wilden Broccoletti und Drillingskartoffeln	
Grilled fillet of Sashimi tuna with puttanesca sauce, potatoes and wild broccoli ^(4,8,11)	
"Ossobuco" con purè di patate e gremolata di limone, prezzemolo e aglio *350g	28
Geschmorte Kalbshaxe "Ossobuco" an Kartoffelpüree, Gremolata (Petersilie, Zitronenzeste & Knoblauch) und feiner Schmorjus ⁽⁸⁾	
Braised veal shank with potato puree and gremolata (parsley, lemon zest and garlic)	
Petto e coscia di anatra con salsa all'arancia, bergamotto e cavolo rosso *380g	33
Zweierlei von der Ente: Zarte Entenbrust und Knusprigem Entenkeule an Orangen-Bergamotte-Confit und Rotkohl ⁽⁸⁾	
Duo of duck: Roasted duck breast and crispy duck leg with preserved orange-bergamot confit and red cabbage	
Entrecôte di manzo su dadolata di ortaggi e patate al rosmarino	*250g 34
Gegrilltes Entrecôte an Basilikumgemüse und Rosmarinkartoffeln	
Grilled Entrecôte with basil vegetable seared in native olive oil and potato	

* Rohgewicht

| Dolci | Dessert | Dessert

Sorbetto	(Pera Williams oppure ai frutti di bosco) 	9
Sorbet des Monats	(Williams Christbirne oder Waldfrüchte)	
Sorbet of the month	(William's pear or red Berries)	
Mousse di cioccolato nero di Modica su crema Chantilly		12
Sizilianische Schokoladenmousse an Chantillycrème		
Sicilian Modica chocolate mousse with Chantilly cream		
Tiramisù con Macaron al cioccolato su mousse al caffè		13
Tiramisù und Schokoladen Macaron an Kaffeemousse ^(1,3,5,7)		
Tiramisu with chocolate macaron on coffee mousse		

| Bevande | Alkoholfreie Getränke | Non-Alcoholic Beverages

Selters Classic oder Naturell	mit oder ohne Kohlensäure	Flasche	0,25l 2,5
Selters Classic oder Naturell	mit oder ohne Kohlensäure	Flasche	0,75l 7,0
Orangensaft & Apfelsaft naturtrüb	Bauer	Glas	0,20l 3,5
Rixdorfer Fassbrause	Rixdorfer	Flasche	0,33l 3,5
Pepsi Cola- o. Pepsi Light- 7up o. Fanta	Pepsi/Coca Cola	Flasche	0,20l 3,5
Tonic Water ⁽⁴⁾ o. Bitter Lemon ⁽⁴⁾ o. Spicy Ginger	Thomas Henry	Flasche	0,20l 3,5

1 koffeinhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 Chinin haltig, 7 mit Süßstoff Aspartam, 8 mit Süßstoff Acesulfon, 9 mit Süßstoff Cyclamat

| Birre | Bier | Beers

EURO

Pils (Light Beer)	Radeberger	Glas	0,40l 5
Alkoholfreies Bier (Alcohol Free)	Radeberger	Flasche	0,33l 4
Hefe Weißbier o. Alkoholfreies (Wheat Beer & Alcohol Free)	Büble	Glas	0,50l 6