



— ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN —

ANATRA AFFUMICATO

Balsamic vinegar, fresh Spices, Homemade smoked Duck breast,
Parmesan cheese and Cherry Tomatoes
Balsamico essig, Frische Gewürze, Hausgemachte geräucherte Entenbrust,
Parmesankäse und Kirschtomaten



CARPACCIO DI MANZO

Veal steak fillet slices, Wild arugula leaves, Grana Padano cheese, Olive oil, Lemon
Rinderfiletscheiben, Begleitet vom wilden Rucola, Gran Padano Käse, Olivenöl und Zitrone



BURRATINA

Burrata cheese, Cherry tomatoes, Fresh Basil, Tomato citronette sauce
Burrata-Käse, Kirschtomaten, Frisches Basilikum, Tomaten-Citronette-Sauce



— ZUPPA / SOUP / SUPPE —

ZUPPA DI PESCE

Seafood soup with sea bass, Salmon, Octopus, Calamari, Shrimp and black mussels
Meeresfrüchtesuppe mit Wolfsbarsch, Lachs, Oktopus, Calamari, Garnelen und Muscheln



ZUPPA DI ZUCCA

Homemade pumpkin soup with cream
Hausgemachte Kürbissuppe mit Sahne



— INSALATE / SALAD / SALAT —

INSALATA CON POLLO E QUINOA

Chicken marinated with fresh herbs, Quinoa, Cherry tomatoes,
Seasonal greens lemon sauce and pesto sauce
Hähnchen mariniert mit frischen Kräutern, Quinoa, Kirschtomaten, Gemüse der Saison,
Zitronensauce und Pesto-Sauce



INSALATA DI RUKOLA

Tomato carpaccio, Fresh arugula leaves, Roasted peanuts and
Parmesan dresses with lemon sauce and Olive oil
Tomaten-Carpaccio, Rucola, geröstete Erdnüsse, Parmesan,
Angemacht mit Zitronensauce und Olivenöl



INSALATA MEDITERRANEA CON SALMONE

Marinated Salmon with Seasonal greens, Tomatoes, Grana Padano cheese Olive Avocado,
Cucumber, Red Onion and Lemon dressing
Marinierter Lachs mit Saisongemüse, Tomaten, Grana Padano-Käse, Oliven, Avocado,
Gurken, rote Zwiebeln und Zitronen-Dressing





— LA PASTA / PASTA —

SPAGHETTINO AL POMODORO

Chicken marinated with fresh herbs, Quinoa, Cherry tomatoes, Seasonal greens lemon sauce and Pesto sauce
Hühnchen mariniert mit frischen Kräutern, Quinoa, Kirschtomaten, Gemüse der Saison, Zitronensauce und Pesto-Sauce



LINGUINE AL PESTO

Homemade Linguine, Pesto sauce, Green beans, Potatoes and Grana padano cheese
Hausgemachte Linguine, Pesto-Sauce, grüne Bohnen, Kartoffeln und Grana Padano-Käse



TAGLIATELLE INTEGRALI

Homemade tagliatelli, Cherry sauce, Fresh basil and Seasonal baked vegetables
Hausgemachte Tagliatelli, Kirschsauce, Frisches Basilikum und Gebackenes Saisongemüse



FUSILLI ALL SALSA BOLOGNESE

Fusilli with bolognese sauce and parmesan
Fusilli mit Bolognesesauce und Parmesan



RAVIOLI AL TARTUFO E SALSA AI PORCINI

Ravioli with truffle sauce and Ricotta cheese, Porcini mushroom sauce, Green onions, Butter and Grana padano cheese
Ravioli mit Trüffelsauce und Ricotta-Käse, Steinpilzsauce, Frühlingzwiebeln, Butter und Grana Padano-Käse



— ANTIPASTI CALDI/HOT APPETIZERS/WARME VORSPEISEN —

CROCHETTE DI LASAGNA

Breaded beef lasagna croquettes with grana padano cheese sauce, Tomato sauce, Fresh basil and Basil oil
Panierte Rindfleisch-Lasagne-Kroketten mit Grana Padano Käsesauce, Tomatensauce, frischem Basilikum und Basilikumöl



SPIEDINO DI GAMBERETTI

Jumbo shrimp, Seasonal greens, Mustard seeds, Fresh spices, Pickled red onion and Tarragon sauce
Jumbo garnelen, Saisongemüse, Senfkörner, frische Gewürze, eingelegte rote Zwiebeln und Estragonsauce



RISOTTO AI PORCINI

Risotto rice, Porcini mushrooms, Onions, Butter, Garlic olive oil, Parsley, Grana padano
Risottoreis, Steinpilze, Zwiebeln, Butter, Knoblauch-Olivenöl, Petersilie, Grana Padano



MALANZANE PARMIGIANI

Fried eggplant slices, Mozzarella slices, Fresh basil
Frittierte Auberginenscheiben, Mozzarellascheiben, Frischer Basilikum





— LA PIZZA / PIZZA —

MARGHERITA ORIGINALE

Tomato sauce, Mozzarella and Basil
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum



MARGHERITA FUNGHI

Tomato sauce, Mozzarella, Chestnut mushrooms, Fresh basil
Tomatensauce, Mozzarella, Kastanienpilze, frischer Basilikum



DIAVOLLA

Beef salami with hot pepper, mozzarella, tomato sauce, fresh basil, spicy olive oil
Rindersalami mit Peperoni, Mozzarella, Tomatensauce, Frischem Basilikum, Würzigem Olivenöl



MANZO AFFUMICATO

Smoked beef, Mozzarella, Tomato sauce, Mushrooms, Basil
Geräuchertes Rindfleisch, Mozzarella, Tomatensauce, Pilze, Basilikum



PIZZA TONNO ALLA PUTTANESCA

Mozzarella, Tomato sauce, Olives, Capers, Red onion, Tuna, Chili, cherry tomatoes and Arugula
Mozzarella, Tomatensauce, Oliven, Kapern, rote Zwiebel, Thunfisch, Chili, Kirschtomaten und Rucola



PIZZA DI MARE

Mozzarella, Tomato sauce, Black mussels, Shrimp, Calamari, Vongole,
Sea bass, Octopus, Olive oil, Arugula, Basil, Gran padano cheese
Mozzarella, Tomatensauce, schwarze Muscheln, Garnelen, Calamari, Vongole, Wolfsbarsch,
Oktopus, Olivenöl, Rucola, Basilikum, Gran Padano Käse



PIZZA AI PORCINI E BURATTA TARTUFATA

Porcini mushrooms, Mozzarella, Buratta cheese, Parsley, Caramelized onions
Steinpilze, Mozzarella, Buratta-Käse, Petersilie, Karamellisierte Zwiebeln



— SECONDI PIATTI / MAIN COURSE / HAUPTSPESIEN —

LATTE COSTDATTE DI AGNELLO FORNO

Lamb chops in the oven, Ratatu with parmesan cheese, Tomatoes, Lamb sauce
Lammkoteletts im Ofen, Ratatu mit Parmesankäse, Tomaten, Lammsauce



BRANZINO GRATINO ALLA ROMAGNOLA

Baked and Breaded Sea Bass, Potatoes, Cherry Tomatoes and Greens
Gebackener und paniertes Wolfsbarsch, Kartoffeln, Kirschtomaten und Gemüse





FETTINA DI MANZO

Entrecote with fresh asparagus, Potato souffle and Madagascar pepper sauce
Entrecote mit frischer Spargel, Kartoffelaufwurf, Madagaskar-Pfeffersauce



FILETTO ALLA CONTADINA

Grilled steak, Sauteed mushrooms with caramelized onions, Green beans, Vegetable puree, Bernaise sauce
Gegrilltes Steak, Sautierte Pilze mit karamellisierten Zwiebeln, grüne Bohnen, Gemüsepüree, Bernaisesauce



SALMONE ALLA GRIGLIA

Grilled salmon, Sauteed spinach, Seasonal vegetables and Arugula pesto
Gegrillter Lachs, sautierter Spinat, Saisongemüse und Rucola-Pesto



MILANESE PICCANTE DI POLLO

Fried chicken breast marinated with Ayran, Bulgur risotto and Cherry sauce
Gebratene Hähnchenbrust mariniert mit Ayran, Bulgurrisotto und Kirschsauce



VERDURE ALA GRIGLIA

Grilled fresh vegetables with olive oil, Garlic, Parsley
Gegrilltes frisches Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie



DOLCI/DESSERT/NACHTISCH

TIRAMISU

Espresso, mascarpone cheese, Savoiardi and Martini sauce
Espresso, Mascarpone-Käse, Savoiardi und Martini-Sauce



CONNOLI SICILIA

Cream with Labne cheese, Green pistachio and Powder sugar
Cream mit Labne Käse, Grüne Pistazien, Puderzucker



CREME BRULE ALLA VANIGLIA

Vanilla creme brulee with pear and maple syrup compote
Vanille Crème Brûlée mit Birnen und Ahornsirupkompott



FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fruit platter
Saisonal Obststeller



Yumurta içerir
Contains Egg
Enthält Ei
Содержит яйца



Cerez içerir
Contains Nuts
Enthält Schalen-Früchte
Содержит орехи



Gluten içerir
Contains Gluten
Enthält Gluten
Содержит глютен



Vejetaryen
Vegetarian
Vegetarisch
Вегетарианское



Süt ve Süt Ürünleri içerir
Contains Milk
Enthält Milch
Содержит молоко



Balık içerir
Contains Fish
Enthält Fisch
Содержит рыбу



Kabuklular içerir
Contains Crustaceans
Enthält Krebse
Содержит ракообразные



Acı içerir
Contains Hot
Scharfe Gewürze
Содержит острое



Yumuşakçalar içerir
Contains Molluscs
Enthält Weichtiere
Содержит моллюски



Alkol içerir
Alcohol Contains
Enthält alkohol
Алкоголь содержит



Hardal içerir
Contains Mustard
Enthält Senf
Содержит горчицу