
ANTIPASTI DI MARE

VORSPEISEN DES MEERES

Degustazione Mare

Auswahl aus Vorspeisen des Meeres
24,50 p.P.
(minimun für zwei Personen)

Gamberi alla Catalana

Garnelen auf einem knusprigen, süßsauer marinierten Gemüsebett
mit Ingwer, Kirschtomaten und roten Zwiebeln
18,00

Carpaccio di Branzino

Wolfsbarsch-Carpaccio mit rosa Pfeffer, schwarzem Salz aus Hawaii
und Pastete aus Taggiasca-Oliven
20,00

Tartare di Tonno

Thunfisch-Tartar in Limetten-Marinade
mit Avocado und Kirschtomaten

VORSPEISE 19,00 - HAUPTGANG 27,00

Salmone marinato

Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Fenchelsalat
18,00

Ostriche

„Sylter Royal“ Austern
PRO STÜCK 4,00 - 6 STÜCK 20,00

FOCACCIA FAVOLOSO

Hausgemachte Käse-Focaccia mit frischen Trüffeln
18,00

ANTIPASTI FAVOLOSO

VORSPEISEN FAVOLOSO

Antipasto Favoloso

Gemischte Auswahl an Vorspeisen „Favoloso“
22,50 p.P.
(minimun für zwei Personen)

Tartare di Filetto

Tartar vom Rinderfilet mit Parmesanstreifen, Wachteleiern,
knusprigen Parmesanwaffeln und Aceto Balsamico
VORSPEISE 20,50 - HAUPTGANG 30,00

Carpaccio di Manzo

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
16,00

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit
gemischtem Salat und frischen Tomaten
16,00

Salumi IGP e Formaggi DOP Italiani

Auswahl aus italienischen Schinken-, Aufschnitt-
und Käsespezialitäten
22,00

ANTIPASTI VEGETARIANI

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Antipasto di Verdure e Feta

Vorspeise von gegrilltem Gemüse mit Schafskäse
16,00

Carciofi e Parmigiano

Artischocken-Salat mit Parmesanstreifen serviert mit Olivenöl und Zitrone
14,50

Caprese di Bufala DOP

Büffelmozzarella DOP mit frischen mediterranen
Rispen Tomatenscheiben, nativem Olivenöl, Basilikum und Oliven
14,50

PRIMI PIATTI

Zwischengerichte

Crema di Zucca

Kürbiscremesuppe garniert mit Artischocken
und Wolfsbarschstreifen

14,50

Trenette al Pesto Genovese

Trenette-Nudeln mit genuesischem Pesto,
Kartoffeln und Bohnen

16,00

Taglierini al Tartufo Nero

Hausgemachte Eiernudeln mit Sahne, Butter und Parmesan,
serviert mit schwarzem Trüffel

29,00

Taglierini al Tartufo Bianco

Hausgemachte Eiernudeln mit Butter,
serviert mit weißem Trüffel

32,00

Rigatoni al ragù di Agnello

Rigatoni-Nudeln mit Lammragout

18,50

Ravioli di Pesce

Hausgemachte Fisch-Ravioli mit sautierten
Kirschtomaten und Thymian

20,00

Risotto ai Funghi Porcini

Risotto aus Carnaroli-Reis mit Steinpilzen und Parmesankäse
20,00 p.P.

(minimun zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)

SECONDI PIATTI

Hauptgerichte

Tonno in Crosta di Sesamo con Cipolla caramellata

Thunfisch in Sesamkruste mit karamellisierten Zwiebeln,
serviert auf sautiertem Gemüse

26,00

Gamberi alla Portofino

In Cognac gebratene Garnelen mit Artischocken

28,00

Filetto di Orata alla genovese

Doradenfilet mit Kartoffeln, Oliven und Pinienkernen

24,50

Brasato al Barolo

Geschmortes Rindfleisch mit Barolo-Sauce und Kastanienpüree

26,00

Filetto di Manzo al Tartufo

Rinderfilet mit schwarzem Trüffel,
serviert mit hausgemachten Kartoffelchips und einem kleinen Salat

39,00

*{Notiz: Unser Rinderfleisch beziehen wir aus Norddeutschland
von freilaufenden Rindern}.*

Costine di Agnello con Crema di Carciofi

Lammkoteletts mit Thymian, Kartoffel-Blätterteiggebäck
und Artischocken-Creme

23,50

Melanzane alla Parmigiana

Auberginentörtchen mit Büffelmozzarella und Tomatensauce

16,50

„Ausgewählte Produkte auch im Shop erhältlich“