

# Menù stagionale

## Menù vegano

Die vegane Interpretation der italienischen Küche mit gegenwärtigen Einflüssen  
*The vegan interpretation of the italian cuisine with modern influences*

## Menù casalinga

Die althergebrachte italienische Küche mit bekannten Klassikern  
*The typical italian cuisine with traditional and classic dishes*

## Menù creativo

Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Eindrücken  
*Our interpretation of the italian cuisine with modern aspects*

### **Tramezzini di melanzana**

Auberginentramezzini  
verdura mista  
*Eggplant tramezzini  
verdura mista*

\*\*\*

### **Vitello tonnato**

Confierte Kalbssemmerolle  
Ortiz Thunfischsauce  
*Confit veal roast  
Ortiz tuna sauce*

\*\*\*

### **Tarteletta di pomodori**

Tomatentartelette  
Burrata  
*Tomato tartelette  
burrata*

\*\*\*

### **Bistecca di cardarello**

Kräuterseitling Steak  
schwarzer Knoblauch  
*Mushroom steak  
black garlic*

\*\*\*

### **Brasato di manzo**

60 Stunden gegarter  
Rinderschaukelbug  
*60 hours braised  
beef shoulder*

\*\*\*

### **Petto d'faraona**

Perlhuhnbrust  
Polenta Pommes  
*Guinea fowl breast  
polenta fries*

\*\*\*

### **Duetto di melone**

Zweierlei Melone  
Hafercrunch  
*Melon duet  
oat crunch*

### **Crème Brûlée**

Crème Brûlée  
Torrone  
*Crème Brûlée  
torrone*

### **Taglio di latte**

Milchschnitte  
"Trattoria Enoteca"  
*Milksandwich  
"Trattoria Enoteca"*

**Drei-Gänge-Menü 52 €**  
3 course menu  
**mit Weinbegleitung 77 €**  
*with wine pairing*

**Drei-Gänge-Menü 55 €**  
3 course menu  
**mit Weinbegleitung 80 €**  
*with wine pairing*

**Drei-Gänge-Menü 59 €**  
3 course menu  
**mit Weinbegleitung 84 €**  
*with wine pairing*