


Vorspeisen | Starters

	Vsp
Insalata mista  (5,8,14) Rucola Sommersalate komprimierte Melone Aprikosenvinaigrette Zucchini Karotte Pinienkerne <i>Rocket salad summer salad compressed melon apricot vinaigrette zucchini carrot pine nuts</i>	19
con finferli (8,14) mit gebratenen Pfifferlinge <i>with fried chanterelles</i>	25
Burrata e pomodoro  (1,5,8) Bunte Tomaten Burrataschaum eingelegter Pfirsich Brunnenkressepesto <i>Tomato variation burrata foam pickled peach watercress pesto</i>	20
Vitello tonnato (1,5,11) Confierte Kalbssemmerolle Ortiz Thunfischsauce Limette Kapernäpfel <i>Confit veal roast Ortiz tuna sauce lime capers</i>	20
Polpo alla Ligure  (4,5,7,11) Pulpo Calamaretti Bohnen Kartoffeln Zitrone Petersilie <i>Pulpo calamaretti beans potatoes lemon parsley</i>	22
Carpaccio di manzo (5,7) Handgeklopftes Rindercarpaccio Zitronencreme Basilikum Parmigiano Reggiano <i>Beef carpaccio lemon cream basil Parmigiano Reggiano</i>	22

Suppe | Soup

	Vsp Hg
Minestrone classico  (5,8,11) Gemüseintopf Kartoffeln Bohnen Pesto Parmigiano Reggiano <i>Vegetable stew potatoes beans pesto Parmigiano Reggiano</i>	13
Cacciucco alla Livornese (4,10,11,12) Livorneser Fischsuppe Tomate Fischfilets Krustentiere Tintenfische <i>Fish soup livorno style tomato fish filets shellfish squid</i>	18 28

Spezialität des Hauses | handgemacht

Fagotelli alla Enoteca "Cacio e Pepe"  (1,5,7,11)

Ravioli | weißer Pfeffer | Pecorino

Ravioli | white pepper | Pecorino

Vsp | Hg

18 | 28

Pasta & Risotto

Tortelloni ripieni di Ossobuco (1,5,6,7,8,11)

Handgemachte Tortelloni | Ossobuco | Schmorjus

Bronte Pistaziencreme | Pinienkerne

Handmade Tortelloni | Ossobuco | jus

Bronte pistachio cream | pine nuts

Vsp | Hg

18 | 28

Tagliarini con gamberetti (1,4,5,7,11)

Tagliarini | Salzwassergarnelen | Salzzitrone | Olivenöl

Tagliarini | salt water prawns | salted lemon | olive oil

18 | 28

Tagliarini finferli  (1,5,7,11)

Tagliarini | frische Pfifferlinge | Rahmsauce

Tagliarini | chanterelles | cream sauce

18 | 28

Risotto finferli  (5,8,9,11)

Acquerello Risotto | frische Pfifferlinge | Pinienkerne | Kräuter

Acquerello risotto | chanterelles | pine nuts | herbs

18 | 28

Hauptgänge vegetarisch | main courses vegetarian Hg

Gnocchi di verdura vegano  (1,8,11)

Kartoffelgnocchi | Gemüsebolognese | Petersilienöl | geröstete Mandeln

Potato Gnocchi | vegetable bolognese | parsley oil | roasted almonds

14 | 24

Duetto di Cavolfiore  (1,3,11)

Geschmorter Blumenkohl | Blumenkohlcreme | Minigemüse | Gemüsejus

Braised cauliflower | cauliflower creme | mini vegetables | vegetable jus

27

Hauptgänge Fisch | main courses fish Vsp | Hg

Tonno alla Barigoule  (5,6,10,11)

Thunfisch | Zucchiniblüte | Tomaten | Artischocken | Bohnen | Cassoulet

Tuna | zucchini flower | tomatoes | artichokes | beans | cassoulet

37

Branzino con Castelmagno e Risotto (5,8,10,11)

Wolfsbarsch | Amalfi Zitronenrisotto | Castelmagno

Tomaten Peperoncinschaum | Pinienkerne

Sea bass | Amalfi lemonrisotto | Castelmagno

tomato peperoncini foam | pinenuts

42

Hauptgänge Fleisch | main courses meat

Hg
33

Brasato di manzo (1,5,6,8,11)

Heimischer Rinderschäufelbug | 60 Stunden sanft gegart
Gnocchi | Staudensellerie | Grapparosinen | Mandeln
*Local beef shoulder | 60 hours braised
gnocchi | celery | grappa raisins | almonds*

Sella di cervo (5,6,9,11)

Hirschrücken | geschmorter Kürbis | Kirschgel
Patissons | Rotkohl | Perlzwiebeln
*Deer saddle | braised pumpkin | cherry gel
patissons | red cabbage | pickled onions*

42

Tagliata Enoteca (5,6,8,11,14)

Tagliata | Rinderrücken | Rosmarinkartoffeln | gereifter Balsamico
Rucola | Parmigiano Reggiano | Pinienkerne
*Tagliata | rosemary potatoes | matured Balsamico
rocket salad | Parmigiano Reggiano | pinenuts*

45

Dessert & Käse | Sweets & cheese

Crème Brûlée con Torrone (5,7,8)

Crème Brûlée | Torrone | marinierte Beeren | Mirabellensorbet
Crème Brûlée | Torrone | marinated berries | mirabelle sorbet

15

Tiramisu della casa (1,5,7,8)

Hausgemachtes Tiramisu | Amalfizitronen Aprikosensorbet
Homemade Tiramisu | Amalfi lemon apricot sorbet

15

Cioccolato di Valrhona (1,5,7,8)

Schokoladenfrittata | Valrhona Grand Cru
piemonteser Haselnuss | Portweinzwetschge
*Chocolate frittata | Valrhona Grand Cru
piedmont hazelnut | portwine plum*

15

Frutta di bosco (1)

Wildbrombeere | Mousse | Heidelbeergel | grünes Apfelsorbet
Blackberry | mousse | blueberry gel | green apple sorbet

15

Selezione di formaggi (1,5,6,8,14)

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann | Sauce Savor
Cheese selection from Maître Affineur Waltmann | Sauce Savor

17

Alle Preise inkl. Mwst



Vegetarisch | vegetarian



Vegan | vegan



MSC Zertifizierung | MSC certification



IFS Zertifizierung | IFS certification

1=Gluten | gluten, 2=Soja | soy, 3=Sesam | sesame, 4=Krebstiere | crustaceans, 5=Laktose | lactose,
6=Schwefeldioxid und Sulfite | sulfur dioxide and sulfite, 7=Eier | eggs, 8=Schalenfrüchte | nuts, 9=Lupine | lupin, 10=Fisch | fish,
11=Sellerie | celery, 12=Weichtiere | molluscs, 13=Erdnüsse | peanuts, 14=Senf | mustard