

Vorspeisen | Starters

Minestrone classico (5,8,11)

Gemüseintopf | Kartoffeln | Bohnen | Pesto | Parmigiano Reggiano
Vegetable stew | potatoes | beans | pesto | Parmigiano Reggiano

Vsp
13

Insalata mista (5,8,14)

Rucola | Sommersalate | komprimierte Melone | Aprikosenvinaigrette
Zucchini | Karotte | Pinienkerne
Rocket salad | summer salad | compressed melon | apricot vinaigrette
Zucchini | carrot | pine nuts

19

con finferli (8,14)

mit gebratenen Pfifferlinge
with fried chanterelles

25

Burrata e pomodoro (1,5,8)

Bunte Tomaten | Burrataschaum | eingelegter Pfirsich | Brunnenkressepesto
Tomato variation | burrata foam | pickled peach | watercress pesto

20

Vitello tonnato (1,5,11)

Confierte Kalbssemmerrolle | Ortiz Thunfischsauce | Limette | Kapernäpfel
Confit veal roast | Ortiz tuna sauce | lime | capers

20

Polpo alla Ligure (4,5,7,11)

Pulpo | Calamaretti | Bohnen | Kartoffeln | Zitrone | Petersilie
Pulpo | calamaretti | beans | potatoes | lemon | parsley

22

Pasta

Gnocchi di verdura vegano (1,8,11)

Kartoffelgnocchi | Gemüsebolognese | Petersilienöl | geröstete Mandeln
Potato Gnocchi | vegetable bolognese | parsley oil | roasted almonds

Vsp | Hg
14 | 24

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

18 | 28

Hauptgänge Fisch | main courses fish

Vsp | Hg
18 | 28

Cacciucco alla Livornese (4,10,11,12)

Livorneser Fischsuppe | Tomate | Fischfilets | Krustentiere | Tintenfische
Fish soup livorno style | tomato | fish fillets | shellfish | squid

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

42

Wolfsbarsch | Amalfi Zitronenrisotto | Castelmagno
Tomaten Peperoncinschaum | Pinienkerne
*Sea bass | Amalfi lemonrisotto | Castelmagno
tomato peperoncini foam | pinenuts*

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*

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

45

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

Dessert & Käse | Sweets & cheese

Crème Brûlée con Torrone (5,7,8)

15

Crème Brûlée | Torrone | marinierte Beeren | Kirschessigsorbet
Crème Brûlée | Torrone | marinated berries | cherry vinegar sorbet

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

15

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

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

17

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

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