




Vorspeisen | Starters

	Vsp
Insalata primavera  (8,11,14) Feldsalat Rhabarber vinaigrette Walnüsse marinierte Bete <i>Lamb's lettuce rhubarb vinaigrette walnuts marinated roots</i>	20
con gamberetti (4,8,11) mit gebratenen Riesengarnelen <i>with fried prawns</i>	32
Cavola rapa con cavolfiore  (11) Confiertes Kohlrabi Blumenkohlcreme grüner Spargel Brunnenkresse <i>Confit turnip cabbage cauliflower cream green asparagus watercress</i>	20
Carne cruda (11) Piemonteser Kalbstatar Caponatagemüse Paprika Schinkensud Kapern <i>Piedmont style veal tatar Caponata vegetables pepper ham brew capers</i>	22
Carpaccio di manzo (5,7) Handgeklopftes Rindercarpaccio Parmigiano Reggiano Bärlauchcreme Rucola Pinienkerne <i>Beef carpaccio Parmigiano Reggiano wild garlic cream rocket salad pine nuts</i>	23
Polpo con salsiccia  (4,5,7,11,14) Oktopus Salsiccia Bohnen Kartoffeln Schnittlauchöl Pancettamayonnaise <i>Octopus salsiccia beans potatoes chive oil Pancetta mayonnaise</i>	25

Suppen | Soups

	Vsp
Minestrone classico  (5,8,11) Gemüseintopf Kartoffeln Bohnen Pesto Parmigiano Reggiano <i>Vegetable stew potatoes beans pesto Parmigiano Reggiano</i>	14
Zuppa di aglio orsino  (5,9,11) Bärlauch Tomatencremesuppe geröstete Pinienkerne Bärlauchöl <i>Wild garlic tomato cream soup roasted pine nuts wild garlic oil</i>	15

Spezialität des Hauses | handgemacht

	Vsp Hg
Fagotelli alla enoteca  (1,5,7,8,11,) Handgemachte Ravioli Trüffel Kartoffel Sellerie Pistazien Nussbuttersud <i>Handmade ravioli truffle potato celery pistachios nut butter brew</i>	19 29

Pasta & Risotto

Vsp | Hg

Risotto con aglio orsino e lardo (9,11)

17 | 25

Acquerello Risotto | Bärlauch | Lardo di Colonnata | Pinienkerne
Acquerello risotto | wild garlic | Lardo di Colonnata | pine nuts

Tortelloni ripieni di cervo (1,5,7,11)

18 | 28

Handgemachte Tortelloni | Hirschkeule
Birne | Schmorjus | Zwiebelmarmelade | Selleriecreme
Handmade tortelloni | deer | pear | jus | onion jam | celery cream

Orecchiette con ragu di salsiccia (1,5,11)

18 | 28

Orecchiette | Salsicciaragout | rote Zwiebeln | Honig
Orecchiette | Salsiccia ragout | red onions | honey

Deutscher Spargel | German asparagus

Asparago tedesco (5,7)

28

Deutscher Stangenspargel | ½ Pfund | Sauce Hollandaise | Drillinge
German asparagus | ½ pound | Sauce Hollandaise | young potatoes

mit Prosciutto di Modena
with Prosciutto di modena

40

mit Kabeljau (10)
with codfish

43

mit Kalbsfilet
with veal fillet

49

Hauptgänge vegan | main courses vegan

Hg

Gnocchi di cavolfiore vegano (1,8,9,11)

15 | 24

Kartoffelgnocchi | Blumenkohl bolognese | Schnittlauchöl | geröstete Mandeln
Potato gnocchi | cauliflower bolognese | chive oil | roasted almonds

Fregola e cavolo a punta (1,8,9)

30

Geschmorter Spitzkohl | Röstkartoffelespuma | Haselnussfregola
Braised cabbage | roasted potato espuma | hazelnut fregola

Hauptgänge Fisch | main courses fish

Vsp | Hg

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

19 | 29

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

Filetto di luccio perca (1,5,7,10,11)

36

Zanderfilet | Artischockensugo | Erbsen Arancini | gebrannte Karottencreme
Pikeperch | artichoke brew | peas | Arancini | roasted carrot cream

Merluzzo con risotto di aglio orsino (5,10,11)

38

Kabeljau | Bärlauchrisotto | getrocknete Tomaten
Pinienkerne | weiße Tomatenbutter
*Cod fish | wild garlic risotto | dried tomato
pine nuts | white tomato butter*

Hauptgänge Fleisch | main courses meat

Hg
34

Brasato di manzo (5,11)

Heimischer Rinderschäufelbug | 60 Stunden sanft gegart
Schmorgemüse Polenta | Spitzkohl | Limette | Lardo
*Local beef shoulder | 60 hours braised
braised vegetables polenta | cabbage | lime | Lardo ham*

Petto d'anatra (5,11)

Rosa gegarte Barbarie Entenbrust | Trüffeljus
geröstete Maiscreme | Minimais | Wilder Brokkoli
Barbarie duck breast | truffle jus
roasted corn cream | mini corn | Bimi broccoli

39

Duetto di vitello (1,9,11)

Kalbsfilet | Kalbsbäckchen | Auberginencreme
apulische Artischocke | rotes Linsencassoulet
*Veal fillet | veal cheeks | eggplant cream
apulian artichoke | red lentil Cassoulet*

42

Dessert & Käse | Sweets & cheese

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

Hausgemachtes Tiramisu | weißes Espressois
Homemade Tiramisu | white Espresso ice cream

15

Crème brûlée con torrone (5,7,8,9)

Crème Brûlée | Torrone | marinierte Beeren | karamellisierte Haselnuss | Basilikumsorbet
Crème Brûlée | Torrone | marinated berries | caramelized hazelnut | basil sorbet

15

Tartufo limoncello vegano (1,8)

Veganes Mousse | Limoncello | Amalfizitrone | Champagner Zitronensorbet
Vegan mousse | Limoncello | Amalfi lemon | champagne lemon sorbet

17

Mousse al cioccolato bianco (1,5,7)

Weißer Schokoladenmousse | confierter Rhabarber
Pralinenchantilly | Buttermilch Rhabarbereis
*White chocolate mousse | confit rhubarb
chocolate candy chantilly | buttermilk rhubarb ice cream*

17

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

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

18

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