

TAVERNA & TRATTORIA PALIO

Aperitivo

Sprizz

Aperol	12,00 €
Campari	12,00 €
Limoncello	12,00 €
Sarti	12,00 €
Hugo	12,00 €


Bellini 0,2l	9,00 €
König Pilsener 0,3l	4,50 €
Sanbitter Orange alkoholfrei 0,2l	7,50 €

Sherry medium / trocken 5cl	8,00 €
Vermouth Bianco, Rosso, Dry, Oro 5cl	7,50 €

Schaumwein | Sparkling

Prosecco Batiso Brut	8,00 €
Prosecco Spumante Rosé Motivo	9,50 €
Ortenberg Muskateller Sekt	10,50 €
Ortenberg Riesling Sekt Brut	10,50 €
Kloster Eberbach Sparkling Zero 0,0%	10,50 €
Champagner Louis Roederer Collection	18,00 €
Champagner Louis Roederer Rosé	22,00 €

Cicchetti

Arancini 4 Stück 	6,50 €
Reisbällchen Getrocknete Tomaten Parmesan	
Rice balls Sun-dried tomatoes Parmesan	

Tortino di ceci con prosciutto di Parma 3 Stück	7,00 €
Kichererbsen-Rosmarinkuchen Parmaschinken	
Chickpea cake Rosemary Parma ham	

Crostini con crema di carciofi 3 Stück 	6,30 €
Crostini Artischocke Geröstete Kapern	
Crostini Artichoke Roasted Capers	



MENÙ Emilia Romagna

Taverna & Trattoria Palio

Tatare di tonno

Thunfischtatar | Piemonteser Haselnuss | Tonda di Chioggia
Tuna tartare | Piedmontese hazelnut | Tonda di Chioggia

Passatelli al prosciutto di Parma

Passatelli | Grana Padano | Parmaschinken | Rucola
Passatelli | Grana Padano | Parma ham | Arugula

Maiale duroc in manto di pancetta

Duroc Schwein | Pancetta | Romanasalat | Bärlauchkräpfen
Duroc Pig | Pancetta | Lattuga romana | Wild garlic fritters

Torta di Riso

Reiskuchen | Zitrone | Rhabarber | Joghurt
Rice cakes | Lemon | Rhubarb | Yoghurt

*Genießen Sie unser Menü in
4 Gängen für 79,00 €
3 Gängen für 61,00 € (ohne Passatelli)*

*Enjoy our menu with
4 courses for €79.00
3 courses for €61.00 (without Passatelli)*



MENÙ Vegetariano

Taverna & Trattoria Palio

Covolo rapa fermentato

Fermentierter Kohlrabi | Wasserkresse | Champignon | Petersilienwurzel
Fermented kohlrabi | Watercress | Mushroom | Parsley root

Risotto all'aglio orsino

Acquerello Risotto | Bärlauch | Salzzitrone
Acquerello Risotto | Wild garlic | Salted lemon

Melanzane alla siciliana

Sizilianische Aubergine | Avocado | Couscous | Koriander
Sicilian eggplant | Avocado | Couscous | Coriander

Mousse al frutto della passione

Maracujamousse | Amedei Schokolade | Mango | Ristretto Schaum
Passion fruit mousse | Amedei chocolate | Mango | Ristretto foam

*Genießen Sie unser Menü in
4 Gängen für 65,00 € oder in
3 Gängen für 49,00 € (ohne Risotto).*

*Enjoy our menu for 65.00 € with 4 courses or
3 courses for €49.00 (without Risotto).*

*Unser Menü Vegetariano servieren wir Ihnen auch vegan.
We also serve our vegetarian menu in a vegan version.*

Antipasti

Insalata di zucchine



Zucchini Salat | Limonenöl | Rucola | Minze
Zucchini salad | Lemon oil | Arugula | Mint

14,00 €

Con gamberetti per pezzo | mit Garnelen | with shrimps

3,50 €

Covolo rapa fermentato



Fermentierter Kohlrabi | Wasserkresse | Champignon | Petersilienwurzel
Fermented kohlrabi | Watercress | Mushroom | Parsley root

15,00 €

Carpaccio di rana pescatrice

Seeteufelcarpaccio | Feigen | Burrata | Cashewkerne
Monkfish carpaccio | Figs | Burrata | Cashew nuts

19,00 €

Vitello tonnato

Rosa Kalbsfleischscheiben | Thunfischcreme | Zitrone | Kapernäpfel
Pink veal slices | Tuna cream | Lemon | Capers

20,00 €

Carpaccio cipriani

Rindercarpaccio | Cipriani Sauce | Rucola
Beef carpaccio | Cipriani Sauce | Arugula

19,00 €

Tartare di tonno

Thunfischtatar | Piemonteser Haselnuss | Tondo di Chioggia
Tuna tartare | Piedmontese hazelnut | Tondo di Chioggia

20,00 €

Minestra

Cacciucco piccolo

Kleiner Fischeintopf | Tomaten | Fisch | Muscheln | Krustentiere
Small fish stew | Tomatoes | Fish | Mussels | Crustaceans

19,00 €

Zuppa di parmigiano



Parmesansüppchen | Gebackenes Gemüse
Parmesan soup | Baked vegetables

13,00 €

Pasta & Risotto

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main
Rigatoni alla Norma   Rigatoni Tomate Aubergine Ricotta Rigatoni Tomato Eggplant Ricotta	15,00 €	20,00 €
Passatelli al prosciutto di Parma Passatelli Grana Padano Parmaschinken Rucola Passatelli Grana Padano Parma ham Arugula	17,00 €	24,00 €
Ravioli alla Palio Kalbsfleischravioli Salbeibutter Spinat Parmesan Veal ravioli Sage butter Spinach Parmesan	18,00 €	26,00 €
Tagliatelle al tartufo  Tagliatelle Frühlingslauch Trüffel Parmesan Tagliatelle Spring onions Truffle Parmesan	24,00 €	29,00 €
Cavatelli con Salsiccia Cavatelli Salsiccia Nduja Mascarpone Cavatelli Salsiccia Nduja Mascarpone	18,00 €	26,00 €
Pasta Alfredo con filetto di manzo Fettuccine Parmesan Schwarzer Pfeffer Rinderfiletstreifen Fettuccine Parmesan Black pepper Beef Fillet Strips	21,00 €	27,00 €
Risotto all'aglio orsino Acquerello Risotto Bärlauch Salzzitrone Miesmuscheln Acquerello Risotto Wild garlic Salted lemon Mussels	18,00 €	24,00 €



Vegan



Vegetarisch | Vegetariano

Secondi

Melanzane alla siciliana



Sizilianische Aubergine | Avocado | Couscous | Koriander

Sicilian eggplant | Avocado | Couscous | Coriander

25,00 €

Cacciucco alla livornese

Fischeintopf | Tomaten | Fisch | Muscheln | Krustentiere

Fish stew | Tomatoes | Fish | Mussels | Crustaceans

28,00 €

Filetti di orata

Doradenfilet | Zitronen-Kapernbutter | Kartoffelstampf | Grüner Spargel

Sea bream fillet | Lemon-caper butter | Mashed potatoes | Asparagus

34,00 €

Bistecca alla siracusana

Entrecôte | Safran-Mandelsauce | Oregano Kartoffeln | Bohnen | Olivenöl

Entrecôte | Saffron-almond sauce | Oregano Potatoes | Beans | Olive oil

42,00 €

Maiale duroc in manto di pancetta

Duroc Schwein | Pancetta | Romanasalat | Bärlauchkrapfen

Duroc Pig | Pancetta | Lattuga romana | Wild garlic fritters

30,00 €

Pollo al limone

Zitronenhuhn | Fregola Sarda | Auberginen | Mangold

Lemon Chicken | Fregola Sarda | Eggplant | Chard

28,00 €

Dolci

- Tiramisù con frutti di bosco  13,00 €
Tiramisu | Eingelegte Feigen | Salzkaramell-Buttereis
Tiramisu | Pickled figs | Caramel butter ice cream
- Torta di Riso  13,00 €
Reiskuchen | Zitrone | Rhabarber | Joghurt
Rice cakes | Lemon | Rhubarb | Yoghurt
- Mousse al frutto della passione  12,00 €
Maracujamousse | Amedei Schokolade | Mango | Ristretto Schaum
Passion fruit mousse | Amedei chocolate | Mango | Ristretto foam
- Selezione di formaggi italiani  17,50 €
Italienischer Rohmilchkäse | Feigensenf | Trauben | Oliven
Italian raw mild cheese | Fig mustard | Grapes | Olives



Vegan



Vegetarisch | Vegetariano

*Sprechen Sie uns gerne an und erhalten Sie umgehend unsere detaillierte Allergene-Speisekarte.
Feel free to ask our team for the detailed allergen menu at any time.*