



Antipasti

Palio classics

Insalata di zucchini con olio di lime | 12,- €

Zucchini salad with lime oil, rocket and mint
con gamberetti | with fried prawns | 18,- €

Manzo crudo marinato con olio al lime | 16,- €

Raw marinated beef with lime oil,
Brussels sprouts and black walnut

Scamorza con bietole rosse e senape marinata | 13,- €

Smoked buffalo mozzarella with red chard
and pickled mustard fruits

Autumn specialties

Tonno con salsa verde | 17,- €

Confit tuna with salsa verde, radish
and wood-fired bread

Carne Cruda con Parmigiano Reggiano | 18,- €

Veal tartar with Piedmont hazelnuts
and Italian autumn truffles

Primi

Zuppa di cipolle rosse con ricotta | 9,- €

Red onion soup with ricotta, focaccia and mint



Pasta & Risotto

Palio classics

Spaghetti con Pesto

Starter 9,- € | Main course 14,- €

Spaghetti with pesto, dried tomatoes and pine nuts

Cavatelli ai frutti di mare, pistacchi tostati, capperi e olive

Starter 14,- € | Main course 19,- €

Cavatelli with seafood, roasted pistachios, salty capers and olives

Ravioli alla Palio

Starter 15,- € | Main course 20,- €

Handmade veal-ravioli with sage butter, spinach and parmesan

Autumn specialties

Tagliolini con parmigiano, porro e tartufo autunnale

Starter 17,- € | Main course 24,- €

Tagliolini with parmesan, leek and autumn truffle

Pansotti di cinghiale con formaggio di capra

Starter 13,- € | Main course 18,- €

Wild boar pansotti with goat cheese, walnut salsa, spinach and figs

Risotto zafferano alla milanese con ragù di ossobuco

Starter 14,50 € | Main course 19,50 €

Saffron risotto Milanese with ossobuco ragout



Secondi

Palio classics

Cacciucco alla livornese

Starter 16,- € | Main course 25,- €

Livornoese fish stew with tomato, fish and shellfish

Filetto Siracusa | 32,- €

Fillet of beef with saffron-almond sauce,
steamed bean seeds in olive oil and oregano potatoes

Pluma iberico con radici ci prezzemolo | 29,- €

Braised veal cheek with potato risotto, salsiccia,
wild cauliflower and artichokes

Autumn specialties

Lucioperca in brodo di capperi con risotto alle mele | 28,- €

Pike perch in caper stock with apple risotto,
lardo and steamed chard

Cosciotto d'agnello con polenta nocciola | 33,-€

Lamb carrée with hazelnut polenta, spinach,
pancetta and grapes

Dolci

Barretta di fava tonka con caramello alle mele | 10,- €

Tonka bean bar with apple caramel, butter milk ice cream
and cinnamon blossom foam

Budino di castagne con pere e gelato di mandorle | 11,- €

Chestnut pudding with pears, amarettini
and almond milk ice cream



Autumn menu

Tonno con salsa verde

Confit tuna with salsa verde, radish and wood-fired bread

Wine recommendation: 2019 Vermentino 'Cala Reale' | Sella & Mosca | Sardinien

~~~~~

### **Risotto zafferano alla milanese**

Saffron risotto Milanese with ossobuco ragout

Wine recommendation: 2017 Terre di Tufi | Terruzi & Puthod | Toscana

~~~~~

Cosciotto d'agnello con polenta nocciola

Lamb carrée with hazelnut polenta, spinach, pancetta and grapes

Wine recommendation: 2009 Quercegobbe | Petra | Toscana

~~~~~

### **Barretta di fava tonka con caramello alle mele**

Tonka bean bar with apple caramel, butter milk ice cream and cinnamon blossom foam

Wine recommendation: 2016 Tre Filer | Ca dei Frati | Lombardia

Enjoy the autumn menu in 4 courses à 59,- €  
or in 3-courses à 50,- € (without pasta)

Wine journey for the 4-course-menu: 36,00 € | for the 3-course-menu: 29,50 €



## Wines and more

---

### Spumante

|      |                                                 |                |
|------|-------------------------------------------------|----------------|
|      | Prosecco Spumante   Batiso   Veneto             | 0,11<br>6,00 € |
|      | Motivo   Spumante Rosé   Borgo Molino   Friaul  | 7,50 €         |
| 2013 | Conte Federico Riserva Brut   Trento DOC   Masi | 11,00 €        |

### Champagne

|  |                                         |         |
|--|-----------------------------------------|---------|
|  | Louis Roederer   Première Cuvée   Reims | 16,00 € |
|  | Louis Roederer   Rosé Brut   Reims      | 21,00 € |

### Vini in caraffa – wine by the glass

0,11 | 0,25l | 0,5l

#### Bianco

|      |                                         |                            |
|------|-----------------------------------------|----------------------------|
| 2018 | Bianco di Custoza   Venetien            | 4,50 €   10,00 €   19,00 € |
| 2019 | Pinot Grgio   Villa Albinoni   Venetien | 5,00 €   11,00 €           |

#### Rosso

|      |                                               |                           |
|------|-----------------------------------------------|---------------------------|
| 2017 | Valpolicella   Marcesini Fumanelli   Venetien | 4,50 €   10,00 €   19,00€ |
| 2018 | Hebo   Petra   Toskana                        | 6,50 €   14,00 €          |
| 2016 | Chianti Classico   Tenuta Perano   Toskana    | 6,50 €   14,00 €          |

### Wines for the autumn menu

0,11 | 0,25l

|      |                                                  |                  |
|------|--------------------------------------------------|------------------|
| 2019 | Pomino Bianco   Frescobaldi   Toskana            | 6,00 €   13,00 € |
| 2019 | Vernaccia di San Gimignano   Panizzi   Toskana   | 7,50 €   16,00 € |
| 2019 | Etna Bianco   Tenuta delle Terre Nere   Sizilien | 9,00 €   19,00 € |
| 2018 | Moscato d'Asti   Pico Maccario   Piemont         | 5,00 €   11,00 € |



## Digestivo, Grappa and more

~~~~~

Digestivo

4cl

Ramazotti	7,50 €
Sambuca Molinari	7,50 €
Amaretto di Saronno	7,50 €
Fernet Branca	7,50 €

Grappe

Grappa da Vinaccia/ di Chianti Classico/ di Nittardi	7,00 €
Grappa di Terre di Tufi/ Teruzzi & Puthod	9,50 €
Grappa Optima/ Nonino	4,80 €
Grappa di Chardonnay "Barrique"/ Nonino	6,50 €
Grappa di Piccolit Monovitigno/ Nonino	18,50 €
Grappa di Moscato/ Nonino	5,00 €
Grappa di Merlot/ Nonino	5,00 €
Grappa di UE Sauvignon Blanc/ Nonino	12,00 €
Grappa di UE Prosecco/ Nonino	6,00 €
Grappa Secca di Poli/ Jacopo Poli	8,90 €

Speciale

Nonino Amaro Quintessentia	4,00 €
Il Pirus di Nonino Williamsbirne	8,00 €



Softs, coffee and more

~~~~~

### Mineral water

|                  |       |        |
|------------------|-------|--------|
| San Pellegrino   | 0,5l  | 5,00 € |
| San Pellegrino   | 1,0l  | 8,00 € |
| Aqua Panna still | 0,25l | 3,50 € |
| Aqua Panna still | 0,75l | 7,50 € |

### Lemonade

|                                             |      |        |
|---------------------------------------------|------|--------|
| Coca Cola l, 4                              | 0,2l | 4,00 € |
| Coca Cola Zero l, 4, 6, 7                   | 0,2l | 4,00 € |
| Fanta   Sprite l, 4                         | 0,2l | 4,00 € |
| Schweppes Bitter Lemon   Tonic   Ginger Ale | 0,2l | 4,00 € |

### Beer

|                 |      |        |
|-----------------|------|--------|
| König Pilsner   | 0,3l | 4,00 € |
|                 | 0,5l | 6,50 € |
| Alster   Radler | 0,3l | 4,00 € |
|                 | 0,5l | 6,50 € |

### Bottle beer

|                                     |       |        |
|-------------------------------------|-------|--------|
| König Pilsner non-alcoholic         | 0,33l | 4,00 € |
| Köstritzer Schwarzbier (black beer) | 0,33l | 4,00 € |
| Benediktiner Weissbier (wheat beer) |       |        |
| Light   Dark   non-alcoholic        | 0,5l  | 6,00 € |

### Coffee

|                    |  |        |
|--------------------|--|--------|
| Espresso           |  | 3,80 € |
| Espresso Macchiato |  | 4,00 € |
| Double Espresso    |  | 5,00 € |
| Cup of coffee      |  | 3,80 € |
| Latte Macchiato    |  | 5,00 € |
| Cappuccino         |  | 5,00 € |
| Pot of tea         |  | 4,50 € |

1 - with dye  
4 - with caffeine  
6- with phenylalanin

3 - with quinine  
5 - with antioxidation  
7 - with sweetener