



STARTERS / APPETIZERS

CARPACCIO DI MANZO / CARPACCIO VOM RIND

Thinly sliced beef, rocket leaves, aged cheese, and early harvest olive oil
dünn geschnittenes Rindfleisch, Rucolablätter, gereifter Käse und Olivenöl aus früher Ernte



BURRATINA / BURRATINA

Burrata cheese, mixed cherry tomatoes, fresh basil, tomato citronette sauce
Burrata Käse, bunte Kirschtomaten, frisches Basilikum, Tomaten Citronette



SALMON GRAVLAX / LACHS GRAVLAX

Salmon marinated with bitter orange and bergamot, served with rocket leaves, crackers, pine nuts, cherry tomatoes, honey mustard sauce, and sour cream
mit Bitterorange und Bergamotte mariniertes Lachs, serviert mit Rucola, Crackern, Pinienkernen, Kirschtomaten, Honig Senf Sauce und Sauerrahm



CARCIOFO CRUDO / CARCIOFO CRUDO

Thinly sliced raw artichoke, artichoke juice, green apple, olive oil, basil sprouts, aged cheese, and sea salt
dünn geschnittene rohe Artischocke, Artischockensaft, säuerlicher Apfel, Olivenöl, Basilikumsprossen, gereifter Käse und Meersalz



SOUP / SUPPE ZUPPA

ZUPPA DI MARE / ZUPPA DI MARE

Seafood soup prepared with sea bass, salmon, octopus, calamari, and shrimp
Meeresfrüchtesuppe mit Wolfsbarsch, Lachs, Oktopus, Calamari und Garnelen



ZUPPA DI FUNGHI / ZUPPA DI FUNGHI

Italian mixed wild mushroom soup, served with basil purée and bruschetta
Italienische Suppe aus gemischten Wildpilzen, serviert mit Basilikumpüree und Bruschetta



SALADS / SALATE INSALATE

INSALATA CON POLLO E QUINOA / SALAT MIT HÄHNCHEN UND QUINOA

Poached chicken, quinoa, mixed cherry tomatoes, seasonal greens, lemon pesto dressing
Pochiertes Hähnchen, Quinoa, bunte Kirschtomaten, saisonales Blattgemüse, Zitronen Pesto Dressing



INSALATA LATTUGA E VITELLO BACON / EISBERGSALAT MIT RINDFLEISCH BACON

Iceberg lettuce leaves, roasted pepper pieces, crispy beef bacon slices, Kalamata olives, shaved Parmesan cheese, served with red wine vinegar dressing
Eisbergsalatblätter, geröstete Paprikastücke, knusprige Rindfleisch Baconscheiben, Kalamata Oliven, gehobelter Parmesan, serviert mit Rotweinessig Dressing



INSALATA DI RUCOLA / RUCOLASALAT

Fresh rocket leaves over tomato carpaccio, roasted peanuts, lemon olive oil dressing, and grated Parmesan cheese
Frische Rucolablätter auf Tomaten Carpaccio, geröstete Erdnüsse, Zitronen Olivenöl Dressing und geriebener Parmesan





PASTA/NUDELGERICHTE LE PASTE

Traditional Italian Pasta / Traditionelle italienische Pasta

SPAGHETTI AL POMODORO / SPAGHETTI AL POMODORO

Homemade spaghetti with tomato sauce, fresh basil, and cherry tomatoes
Hausgemachte Spaghetti mit Tomatensauce, frischem Basilikum und Kirschtomate



FUSILLI ALLA SALSA BOLOGNESE / FUSILLI MIT BOLOGNESE SAUCE

Homemade fusilli served with Bolognese ragù sauce
Hausgemachte Fusilli mit Bolognese Ragù



LINGUINE AL PESTO / ???????

Homemade linguine pasta with basil pesto sauce, cream, and baby spinach leaves
Hausgemachte Linguine mit Basilikum Pestosauce, Sahne und jungen Spinatblättern



TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE / TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

Homemade fettuccine pasta with calamari, shrimp, clams, mussels, tomato sauce, mixed cherry tomatoes, garlic, and parsley
Hausgemachte Fettuccine mit Calamari, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tomatensauce, bunten Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie



RAVIOLI AI FUNGHI DI BOSCO / RAVIOLI MIT WALDPILZEN

Homemade ravioli filled with wild mushrooms, served with mushroom jus, sage butter, and Parmesan cheese sauce
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Waldpilzen, serviert mit Pilzjus, Salbeibutter und Parmesan Käsesauce



GNOCCHI AL PARMIGIANO / GNOCCHI AL PARMIGIANO

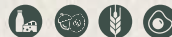
Homemade gnocchi with Parmesan cream and fresh spring peas
Hausgemachte Gnocchi mit Parmesancreme und frischen Frühlings-erbsen



HOT STARTERS / WARMER VORSPEISEN ANTIPASTI CALDI

CANNELLONI AL FORMAGGIO E SPINACI / CANNELLONI MIT KÄSE UND SPINAT

Cannelloni filled with spinach and ricotta cheese, served with basil tomato sauce
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert mit Basilikum Tomatensauce



CALAMARI FRITTI / CALAMARI FRITTI

Semolina crusted fried calamari, served with garlic mayonnaise, lemon, and mixed greens
In Hartweizengrieß panierte und frittierte Calamari, serviert mit Knoblauchmayonnaise, Zitrone und gemischtem Blattsalat



SPIEDINO DI GAMBERETTI / GARNELENSPIESS

Jumbo shrimp skewer served with seasonal greens, mustard seeds, fresh herbs, pickled red onion, and tarragon sauce
Jumbo Garnelenspieß mit saisonalem Blattgemüse, Senfkörnern, frischen Kräutern, eingelegten roten Zwiebeln und Estragonsauce





RISOTTO AI FUNGHI

Risotto rice with mushrooms, Parmesan cheese, fresh basil, and butter

RISOTTO AI FUNGHI

Risotto mit Pilzen, Parmesan, frischem Basilikum und Butter



PIZZA/PIZZA

MARGHERITA ORIGINALE / MARGHERITA ORIGINALE

Homemade pizza cheese, tomato sauce, and fresh basil
Hausgemachter Pizzakäse, Tomatensauce und frisches Basilikum



PIZZA MEDITERRANEA / PIZZA MEDITERRANEA

Homemade pizza with tomato sauce, black olives, oregano, garlic, and fresh basil
Hausgemachte Pizza mit Tomatensauce, schwarzen Oliven, Oregano, Knoblauch und frischem Basilikum



PIZZA FUNGHI / PIZZA FUNGHI

Homemade mozzarella, tomato sauce, chestnut mushrooms, and fresh basil
Hausgemachte Mozzarella, Tomatensauce, Kastanienchampignons und frisches Basilikum



PIZZA TONNO ALLA PUTTANESCA / PIZZA TONNO ALLA PUTTANESCA

Homemade mozzarella, tomato sauce, black olives, capers, red onion, tuna, chili pepper, cherry tomatoes, and rocket leaf
Hausgemachte Mozzarella, Tomatensauce, schwarze Oliven, Kapern, rote Zwiebeln, Thunfisch, Chili, Kirschtomaten und Rucola



SMOKED PIZZA / PIZZA MIT GERÄUCHERTEM FLEISCH

Smoked meat, homemade mozzarella, tomato sauce, rocket leaves, fresh basil, extra virgin olive oil, and Parmesan cheese
Geräuchertes Fleisch, hausgemachte Mozzarella, Tomatensauce, Rucola, frisches Basilikum, natives Olivenöl extra und Parmesan



PIZZA DI MARE / PIZZA DI MARE

Mozzarella, tomato sauce, black mussels, jumbo shrimp, calamari, clams, sea bass, octopus, extra virgin olive oil, rocket leaves, fresh basil, and Parmesan cheese
Mozzarella, Tomatensauce, schwarze Miesmuscheln, Jumbo Garnelen, Calamari, Venusmuscheln, Wolfsbarsch, Oktopus, natives Olivenöl extra, Rucola, frisches Basilikum und Parmesan



MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

BRASATO AL BAROLO / БРАЗАТО АЛЪ БАРОЛО

Slow braised beef cheek, served with fennel, soft polenta, celeriac cream, and parsley leaves
Langsam geschmorte Rinderbacke, serviert mit Fenchel, weicher Polenta, Selleriecreme und Petersilienblättern



FILLETTO AL ROZMARINO / FILLETTO AL ROZMARINO

Veal Steak Fillet with Madagascar Pepper Sauce and Ratatouille Vegetables
Steak mit Madagaskar Pfeffer Sauce, Ratatu und Gemüse



COTOLETTA ALLA MILANESE / COTOLETTA ALLA MILANESE

Veal coated in homemade grissini breadcrumbs, served with rocket and fennel salad, Parmesan and butter, accompanied by creamy steamed potatoes
Kalbfleisch in hausgemachter Grissini Panade, serviert mit Rucola Fenchel Salat, Parmesan und Butter, dazu cremig gedämpfte Kartoffeln





TAGLIATA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA / TAGLIATA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

Grilled lamb slices, served with salsa verde, sautéed artichokes and fresh broad beans, and pea püree
Gegrillte Lammscheiben, serviert mit Salsa Verde, sautierten Artischocken
und frischen dicken Bohnen sowie Erbsenpüree



POLLO AL ROSMARINO IN PADELLA / POLLO AL ROSMARINO IN PADELLA

Pan fried chicken with rosemary, potato fondue, sautéed wild greens, butter lemon grass cream sauce, and grated lemon zest
In der Pfanne gebratenes Hähnchen mit Rosmarin, Kartoffelfondue, sautiertem Wildgemüse,
Butter Zitronengras Rahmsauce und Zitronenabrie



FILETTO DI ORATA AL FORNO / FILETTO DI ORATA AL FORNO

Oven baked gilthead sea bream fillet with Mediterranean herbs, Kalamata olives, cherry tomatoes, and sage infused olive oil
Im Ofen gebackenes Doradenfilet mit mediterranen Kräutern, Kalamata Oliven,
Kirschtomaten und salbei aromatisiertem Olivenöl



SALMONE ALLA GRIGLIA / SALMONE ALLA GRIGLIA

Grilled salmon served with sautéed baby spinach, seasonal vegetables with parsley pesto,
and charred red pepper purée flavored with tarragon
Gegrillter Lachs mit sautiertem Babyspinat, saisonalem Gemüse mit Petersilienpesto
und geröstetem rotem Paprikapüree mit Estragon



LA PATATA CROCCANTE / LA PATATA CROCCANTE

Freshly fried whole Afyon potatoes, served with balsamic ketchup and truffle mayonnaise
Frisch frittierte ganze Afyon Kartoffel, serviert mit Balsamico Ketchup und Trüffelmayonnaise



DESSERTS / NACHSPEISEN

TIRAMISU / TIRAMISU

Espresso coffee, mascarpone, savoirdi biscuits, martini sauce
Espresso, Mascarpone, Savoirdi Biskuit und Martini Sauce



TORTA AL LIMONE / ZITRONENTARTE

Lemon tart prepared with lemon pieces and almonds, served with vanilla sauce
Zitronentarte mit Zitronenstücken und Mandeln, serviert mit Vanillesauce



PANNA COTTA ALL'ARANCIO / PANNA COTTA ALL'ARANCIO

Raspberry flavored panna cotta, served with Breton sable and mixed fruit sauce
Himbeeraromatisierte Panna Cotta, serviert mit Bretonischem Sablé und gemischter Fruchtsauce



FRUTTA DI STAGIONE / FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fruit platter
Saisonale Früchte



Gluten İçerir
Contains Gluten
Enthält Gluten
Содержит глютен



Süt ve Süt Ürünleri İçerir
Contains Milk
Enthält Milch
Содержит молоко



Balık İçerir
Contains Fish
Enthält Fisch
Содержит рыбу



Kabuklular İçerir
Contains Crustaceans
Enthält Krebse
Содержит панцирляные



Acı İçerir
Contains Hot
Scharfe Gewürze
Содержит острое



Yumurta İçerir
Contains Egg
Enthält Ei
Содержит яйца



Sesam ve Ürünleri
Sesame
Enthält Sesam
Содержит кунжут



Alkol İçerir
Contains Alcohol
Enthält Alkohol
Содержит алкоголь



Vegetaryen
Vegetarian
Vegetarisch
Содержит растительное



Kereviz
Contains Celery
Enthält Sellerie
Содержит сельдерей



Seri Kabuklu Meyveler ve Ürünleri
Nuts
Schalenfrüchte
Орехи



Soya
Contains Soya
Enthält Soja
Содержит сою