



LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Unsere Speisekarte) **La nostra carta** (Our menu)

(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

Carpaccio di tonno con maionese al prezzemolo | € 23,50
(Carpaccio vom Thunfisch mit Petersilien Mayonnaise)
(Tuna carpaccio with parsley mayonnaise) (1-3-4-7-8-9-10)



Rotolo di crespella con salmone affumicato e formaggio cremoso € 21,50
(Crêpe Röllchen mit Frischkäse und Räucherlachs gefüllt)
(Crepe roll with smoked salmon and cream cheese) (1-3-4-7-8-9-10)



Bresaola alla forma di tortellini con ricotta e olio al tartufo € 22,50
(Bresaola in Form von Tortellini mit Ricotta Creme gefüllt und Trüffelöl)
(Tortellini-style bresaola with ricotta cheese and truffle oil) (1-7-8-9-10-12)



Torta salata di ricotta alle verdure € 21,50
(Blätterteigkuchen mit Ricotta und Gemüse)
(Ricotta cheese pie with vegetables) (1-3-7-8-9-10)



Roastbeef con rucola, Grana Padano e pesto al pistacchio € 22,50
(Roastbeef mit Rucola, Grana Padano Käse und Pistazien Pesto)
(Roastbeef with rocket, Grana Padano cheese and pistachio pesto) (1-5-7-8-9-10)



Bruschetta con salsa tartufata e prosciutto di cinghiale € 22,50
(Bruschetta mit Trüffel-Pilz Sauce und Wildschwein Schinken)
(Bruschetta with truffle sauce and wild boar) (1-7-8-9-10-12)

(Suppen) **Zuppe** (Soup)

Crema di patate e porro con caviale al tartufo € 16,50
(Kartoffel – Porree Suppe mit Trüffelkaviar)
(Cream of courgette and Savoy cabbage with yoghurt) (1-7-9-10-12)



Zupa di calvolfiore e gamberi di fiume € 13,50
(Blumenkohlcremesuppe mit Flusskrebs)
(Cream of potato and leak with truffle caviar) (1-2-4-7-9-12-14)

(Nudeln und Risotto) **Pasta e Risotto** (Noodles and Risotto)

Ravioli ai porcini in crema di tartufo € 22,50
(Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9)



Tagliolini con gamberi, pomodorini e burrata € 21,50
(Tagliolini mit Scampi, Tomaten und Burrata)
(Tagliolini with prawns, cherry tomatoes and burrata cheese) (1-2-3-4-7-8-9-12)



Strozzapreti con pesto di pomodori secchi e punte di filetto € 24,50
(Strozzapreti Nudeln mit Pesto von getrockneten Tomaten und Filetspitzen)
(Strozzapreti pasta with dried tomato pesto and beef fillet tips) (1-3-7-8-9-12)



Tagliatelle con polpo, patate e pesto € 22,50
(Tagliatelle mit Pulpo, Kartoffeln und Pesto)
(Tagliatelle with octopus, potatoes and pesto) (1-2-3-4-7-8-9-12-14)



Risotto al Limone, limoncello e bresaola € 21,50
(Zitronen – Limoncello Risotto mit Bresaola)
(Risotto with lemon, limoncello and bresaola) (1-7-8-9-12)



Gnocchi di patate con crema di mascarpone e spinaci € 20,50
(Kartoffel Gnocchi mit Spinat – Mascarpone Sauce)
(Potato gnocchi with mascarpone cream and spinach) (1-3-7-8-9-12)



(Fisch) Pesce (Fish)

Trionfo di pesce (*) (Mit Menü: plus 4,50 €) € 37,50
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-4-5-7-8-9-14)



Medaglioni di pescatrice alla Vernaccia e gamberetti € 39,00
(Seeteufel Medaillons in Vernaccia Sauce und Shrimps) (*) (Mit Menü: plus 4,50 €)
(Monkfish medallions with Vernaccia sauce and shrimps) (1-2-4-5-7-8-9-12-14)



Turbante di salmone agli spinaci e ricotta (*) (Mit Menü: plus 4,50 €) € 37,50
(Lachsfilet Rolle mit Spinat und Ricotta gefüllt)
(Salmon fillet roll filled with spinach and ricotta) (1-3-4-5-7-8-9-12)



Filetto di orata all'arancia (*) (Mit Menü: plus 4,50 €) € 36,50
(Doraden Filet in Orangen Sauce)
(Sea bream fillet in orange sauce) (1-4-7-8-9-10-12)



Zuppetta di pesce misto e verdure (*) (Mit Menü: plus 4,50 €) € 37,50
(Gemischter Fisch in Gemüse Brühe)
(Mixed fish in vegetable soup) (1-2-4-5-6-7-8-9-12)

(Fleisch) Carne (Meat)

Filetto di manzo con salsa al balsamico (*) (Mit Menü: plus 7,- €) € 42,50
(Rinderfilet mit Balsamico Sauce)
(Beef fillet with balsamic sauce) (1-5-7-8-9-10-12)



Petto di pollastra ripiena ai funghi e salsa al tartufo € 38,50
(Maispoularden Brust mit Pilzfarce gefüllt und Trüffeljus) (*) (Mit Menü: plus 5,- €)
(Corn poulard breast stuffed with mushroom farce and truffle jus) (1-5-7-8-9-10-12)



Carne mista alla piastra con verdure del giorno € 40,50
(Fleischvariation mit Tagesgemüse) (*) (Mit Menü: plus 6,- €)
(Meat variation with vegetables of the day) (1-5-7-8-9-10-12)



Filetto di suino nero italiano alle pere (*) (Mit Menü: plus 6,- €) € 39,50
(Filet vom italienisches Schwarzschwein mit Birnenragout)
(Fillet of Italian black pork with pear ragout) (1-5-7-8-9-10-12)



Tiramisù al cacao € 11,00
(Hausgemachtes Kakao Tiramisù)
(Homemade cocoa tiramisù) (1-3-5-7)



Panna cotta al basilico e salsa alle fragole € 11,00
(Basilikum Panna Cotta mit Erdbeer Sauce)
(Basil panna cotta with strawberry sauce) (1-5-7-8)



Semifreddo alla Nutella e granella di nocciola € 11,00
(Hausgemachtes Nutella-Parfait mit Haselnuss Krokant)
(Homemade Nutella parfait with hazelnut brittle) (1-3-5-7-8)



Mousse al cioccolato bianco e mango € 11,00
(Weißes Schokoladen-Mangomousse)
(White chocolate mango mousse) (1-3-5-7-8-12)



Cheesecake di ricotta all'arancia € 11,00
(Orangen Ricotta Cheesecake)
(Orange ricotta cheesecake) (1-5-7-8)



Variatione di dolci € 16,00
(Dessertvariation)
(Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)



Assortimento di formaggi italiani € 18,00
(Italienische Käseauswahl)
(Italian cheese selection) (1-5-7-8-12)



Menu' a vostra scelta

(Eigene Menüwahl) (Own menu choice)

Präsentiert von unserem Küchenchef **Francesco Pisanu**.

Auf vielfachen Wunsch bieten wir Ihnen die Möglichkeit an Ihr Lieblingsmenü, zum Festpreis, aus unserer aktuellen Speisekarte selbst zusammenzustellen.

Werden Sie kreativ!

(By popular demand, we will offer you the opportunity to put together your favorite menu, at a fixed price, from our current menu itself)

Get creative!

3 Gänge € 53,- (*) • 4 Gänge € 68,- (*) • 5 Gänge € 92,- (*)



Menu' Botticelli

(Degustations Menü) (Tasting menu)

Lassen Sie sich mit einem von uns kreierten 4 Gänge Menü für zwei Personen überraschen.

Dieses Menü beinhaltet darüber hinaus drei Gläser (0,1l) plus ein Glas (0,02l) unserer Weinempfehlung pro Person.

(Leave with one we created 4 course surprise menu for two people. This menu also includes three glasses (0, 1 l) plus a glass of (0, 04 l) our wine recommendation per person)

Menü für 2 Personen (mit Weine) € 210,00

Menü für 2 Personen (ohne Weine) € 150,00

Alle Speisen Preise sind inkl. 19% MwSt (All food prices are incl. 19% VAT)