

SOMMER-HERBST
2025



LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)



Carpaccio di vitello con zucchini marinati e salsa alle acciughe € 24,50
(Carpaccio vom Kalb mit marinierten Zucchini und Sardellen Sauce)
(Veal carpaccio with marinated courgettes and anchovy sauce) (1-3-4-7-8-9-10-12)



Tagliata di tonno su rucola, pinoli e cipolle marinate € 25,50
(Thunfisch Tagliata auf Rucola, Pinienkerne und marinierten Zwiebeln)
(Sliced tuna on rocket, pine nut and marinated onions) (1-4-8-9-10-12)



Calamari scottati su crema di piselli e menta € 24,50
(Gebratenen Kalamari auf Erbsen und Minze Creme)
(Seared squid on pea mint cream) (1-2-7-8-9-10-11-12-14)



Bruschetta con melanzane al pomodoro e ricotta salata € 22,50
(Bruschetta mit Auberginen mit Tomaten und salziger Ricotta)
(Bruschetta with aubergines, tomatoes and salted ricotta cheese) (1-7-8-9-10)



Gamberi su crema di ceci e burrata € 24,50
(Scampi auf Kichererbsen Creme und Burrata)
(Prawns on chickpea cream and burrata cheese) (1-4-5-7-8-9-10-11-12-14)



Uova al tegamino su crostino di pane e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 33,00
(Crostino mit Spiegelei und it. Schwarzen Trüffel)
(Crostino with fried egg and it. black truffle) (1-3)



Bruschette con fontina valdostana e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 33,00
(Bruschette mit Fontina-Käse aus dem Aostatal und it. Schwarzen Trüffel)
(Bruschette with Fontina cheese from Valle d'Aosta and it. black truffle) (1-7)



Carpaccio di manzo con parmigiano e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 33,00
(Carpaccio vom Rind mit Parmigiano und frische it. schwarzen Trüffel)
(Beef carpaccio with Parmesan cheese and it. black truffle) (1-7-8-9-10-12) (Vorspeisen)

(Suppen) Zuppe (Soup)

Crema di peperoni rossi, cocco e dadolata di gamberi € 13,00
(Rote Paprika, Kokos Cremesuppe mit Scampi Würfel und Chili)
(Red pepper cream, coconut and diced prawns) (1-2-4-7-9-10-12-14)



Brodino di pesce con verdure e pesce misto € 15,50
(Gemüse Fischsuppe mit gemischtem Fisch)
(Fish broth with vegetables and mixed fish) (1-2-4-7-8-9-12-14)

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

Ravioli ai porcini in crema di tartufo € 24,50
(Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9)



Tagliolini al tartufo nero (🍄) (Mit Menü: plus 10,- €) € 27,50
(Tagliolini mit it. Schwarzen Trüffel)
(Tagliolini with it. Black truffle) (1-3-7-8-12)



Gnocchi di patate con piselli e gamberi € 24,50
(Kartoffelgnocchi mit Erbsen und Garnelen)
(Potato gnocchi with peas and prawns) (1-2-7-8-9-12-14)



Risotto con crema di peperoni e alici marinate € 24,50
(Risotto mit Paprika Creme und marinierte Sardellen)
(Risotto with cream of peppers and marinated anchovies) (1-2-4-7-8-9-12-14)



Orecchiette con tonno, pomodoro, pinoli e limone € 25,50
(Orecchiette mit frischem Thunfisch, Tomaten, Pinienkerne und Zitrone)
(Orecchiette with tuna, tomato, pine nuts and lemon) (1-4-7-8-9-14)



Tagliatelle con ragù di carne mista e salsiccia € 25,50
(Tagliatelle mit Ragout aus gemischtem Fleisch und Wurst)
(Tagliatelle with mixed meat ragù and sausage) (1-3-7-8-9-12)

(Fisch) Pesce (Fish)

Trionfo di pesce

(☛) (Mit Menü: plus 4,00 €) € 36,00

(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)

(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



Filetto di rombo con pomodori in agrodolce

€ 37,00

(Steinbutt Filet mit süßsauer marinierten Tomaten) (☛) (Mit Menü: plus 5,- €)

(Fillet of turbot with sweet and sour tomatoes) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



Filetto di merluzzo in crosta di pesto al basilico e mozzarella

€ 36,00

(Kabeljaufilet mit Basilikum Pesto Kruste)

(☛) (Mit Menü: plus 4,- €)

(Fillet of cod in a crust of basil pesto and mozzarella) (1-4-5-7-8-9-12)



Medaglioni di pescatrice fritti con salsa ai peperoni (☛) (Mit Menü: plus 5,00 €) € 37,00

(Frittierte Seeteufel Medaillons an Paprika Sauce)

(Fried monkfish medallions with pepper sauce) (1-4-5-7-8-9-10-12)

(Fleisch) Carne (Meat)



Filetto di manzo in crosta di rucola, olive, capperi e limone (☛) (Mit Menü: plus 10,- €)

(Rinderfilet mit Parmigiano, Oliven, Rucola, Kapern und Zitronen Kruste) € 45,50

(Fillet of beef in a rocket, olive, caper and lemon crust) (1-5-6-7-8-9-10-12)



Involtini di maiale nero di Calabria con pomodori secchi e parmigiano € 38,00

(Involtini vom Schwarzschwein mit getrockneten Tomaten und Parmigiano) (☛) (Mit Menü: plus 6,- €)

(Calabrian black pork rolls with sun-dried tomatoes and Parmesan cheese) (1-3-7-8-9-10-12)



Petto di pollastra con purè al pomodoro con salsa al basilico

€ 36,00

(Gebratene Maispouarden Brust mit Tomate-Kartoffel Püree und Basilikum Sauce) (1-5-7-8-9-10-12)

(Chicken breast with tomato and potato purée and basil sauce) (☛) (Mit Menü: plus 5,- €)



Torretta di verdure e filetto di vitello

(☛) (Mit Menü: plus 7,- €) € 43,50

(Gemüse-Kalbsfilet Türmchen)

(Vegetable tower and veal fillet) (1-3-5-7-8-9-10-12)



Filetto di manzo con tartufo nero saltato al burro

(☛) (Mit Menü: plus 15,- €) € 58,00

(Rinderfilet mit in Butter geschwenkten it. schwarzen Trüffel)

(Fillet of beef with it. black truffle tossed in butter) (1-5-7-8-9-10-12)

(Alle Gerichte werden mit frischem Tagesbeilagen und Kartoffeln aus dem Ofen serviert)

(Dessert) **Dessert** (Dessert)

Tiramisù all'ananas e cocco € 12,00
(Hausgemachtes Ananas Kokos Tiramisù)
(Homemade pineapple and coconut tiramisu) (1-3-5-7-8)



Panna cotta alla menta e fragole € 12,00
(Minze Panna Cotta mit Erdbeeren)
(Mint and strawberry panna cotta) (1-5-7-8)



Semifreddo al cioccolato di fragole e yogurt € 12,00
(Schokoladenparfait mit Erdbeeren und Joghurt)
(Homemade chocolate, strawberry and yoghurt parfait) (1-3-5-7-8)



Mousse al cioccolato bianco e caramello € 12,00
(Weißes Schokoladen – Karamell Mousse)
(White chocolate and caramel mousse) (1-3-5-7-8-12)



Cheesecake ai lamponi € 12,00
(Himbeeren Cheesecake)
(Raspberry cheesecake) (1-3-5-7-8)



Gelato alla vaniglia con olio al basilico € 12,00
(Vanille Eis mit Oliven Basilikum Öl)
(Vanilla ice cream with basil oil) (1-5-7-8)



Variazione di dolci € 18,00
(Dessertvariation)
(Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)



Assortimento di formaggi italiani € 20,00
(Italienische Käseauswahl)
(Italian cheese selection) (1-5-7-8-12)

Alle Preise sind inkl. 19% MwSt

“Barzahlung: - 5% Rabatt“ – “Kartenzahlung erst ab 50,- € möglich“

Menù

(Eigene Menüwahl) (Own menu choice)

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

Werden Sie kreativ. Die Menüwahl bezieht sich auf die aktuelle Speisekarte und auf etwaige Tagesempfehlungen und beinhaltet jeweils einen Dessertgang.

(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. The menu option refers to the current menu, and on any day recommendations and each includes a dessert course)

Menüpreis: 3 Gänge: € 51,50 (✿) - 4 Gänge: € 68,- (✿) - 5 Gänge: € 94,- (✿)

Erläuterungen

3-Gang Menü: (1°) Vorspeise; (2°) Pasta oder Fisch oder Fleisch; (3°) Dessert.

4-Gang Menü: (1°) Vorspeise; (2°) Pasta oder Suppe; (3°) Fisch oder Fleisch; (4°) Dessert.

5-Gang Menü: (1°) Vorspeise, (2°) Pasta/Suppe, (3°) Fisch, (4°) Fleisch, (5°) Dessert.

(✿) Das Sternchen-Zeichen weist auf den Aufpreis für diese Gerichte hin.

(✿) The star sign indicates the additional price for these dishes.

(✿) Il segno dell'asterisco indica il sovrapprezzo per queste pietanze.

(✿) Wir bitten Sie unser Personal zu informieren,
wenn Sie eins unserer Menüs auswählen möchten.



(Degustations Menü) Menu' Botticelli (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 (0,04l) 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)

Menüpreis für 2 Personen (ohne Weine) € 158,00

Menüpreis für 2 Personen (mit Weine) € 222,00

“Bitte informieren Sie uns vor ihrer Bestellung falls Sie getrennt zahlen möchten“.

Alle Preise sind inkl. 19% MwSt

“Barzahlung: - 5% Rabatt“ – “Kartenzahlung erst ab 50,- € möglich“