



FRÜHLING 2026



LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

Salmone marinato al “Martini rosso” su misticanza € 24,50
(Mit Martini Rosso mariniertes Lachs auf Wildkräutersalat Bett)
(Salmon marinated in red Martini on mixed salad leaves) (1-4-7-8-9-10-12)



Carpaccio di pesce spada con maionese ai lamponi e rucola € 25,50
(Schwertfisch Carpaccio mit Himbeere Mayonnaise und Rucola)
(Swordfish carpaccio with raspberry and rocket mayonnaise) (1-3-4-6-8-9-10-11-12)



Involtini di pane carasau con mozzarella, prosciutto, funghi e radicchio al forno € 24,50
(Pane Carasau Involtini mit Mozzarella, italienischen Schinken, Pilze und Radicchio aus dem Ofen)
(Carasau bread rolls with mozzarella, ham, mushrooms and oven-baked radicchio) (1-7-8-9-10-11-12)



Bruschetta alla “Pizzaiola” (1-7-8-9-10-12) € 23,50
(Bruschetta mit Tomaten, Kapern, Sardellen und Oregano mit Mozzarella gratiniert)
(Bruschetta with tomatoes, capers, anchovies and oregano, topped with mozzarella au gratin)



Gamberi al rosmarino e aglio su crema di patate e ceci € 25,50
(Scampi mit Knoblauch und Rosmarin auf Kichererbsen-Kartoffel Creme)
(Prawns with rosemary and garlic on a cream of potatoes and chickpeas) (1-2-4-5-7-8-9-10-11-12-14)



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)

Veggie



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)

Veggie



Carpaccio di manzo con parmigiano e tartufo nero (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 33,00
(Rinder-Carpaccio 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 patate e aglio e dadolata di pescatrice € 13,50
(Kartoffel-Knoblauch Cremesuppe mit Seeteufel Würfel)
(Potato and garlic cream with diced monkfish) (1-4-7-9-10-12)



Crema di piselli alla menta e panna acida € 12,50
(Erbsen Cremesuppe mit Minze)
(Cream of peas with mint and sour cream) (1-7-8-9-12-14)

Veggie

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

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

Veggie



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)

Veggie



Bavette con tonno fresco in salsa di pomodori gialli, capperi e zafferano € 25,50
(Bavette mit frischem Thunfisch in einer Sauce aus gelben Tomaten, Kapern und Safran)
(Bavette pasta with fresh tuna in a sauce of yellow tomatoes, capers and saffron) (1-4-7-8-9-12-14)



Risotto al pesto di pistacchio e gamberi € 24,50
(Risotto mit Pistazien Pesto und Garnelen)
(Risotto with pistachio pesto and prawns) (1-2-4-7-8-9-12)



Ravioli ripieni al pesce spada e limone € 24,50
(Ravioli gefüllt mit Schwertfisch und Zitrone)
(Ravioli stuffed with swordfish and lemon) (1-3-4-7-8-9-12)



Sedanini al ragù bianco di vitello aromatizzato al tartufo € 24,50
(Sedanini mit weißer Kalbsragout, aromatisiert mit Trüffel)
(Sedanini with white veal ragù flavoured with truffle) (1-3-7-8-9-10-12)

(Fisch) **Pesce** (Fish)

Trionfo di pesce (☛) (Mit Menü: plus 5,- €) € 35,50
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-2-4-7-8-9-10-14)



Medaglioni di coda di rospo fritti con salsa al limone (☛) (Mit Menü: plus 5,- €) € 35,50
(Frittierte Seeteufel Medaillons mit Zitronensauce)
(Fried monkfish medallions with lemon sauce) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



Filetto di triglia al pomodoro e pecorino (☛) (Mit Menü: plus 4,- €) € 34,50
(Meerbarben Filet mit Tomaten und Pecorino)
(Red mullet fillet with tomato and pecorino cheese) (1-4-5-7-8-9-12)



Filetti di orata gratinati con finocchi (☛) (Mit Menü: plus 4,- €) € 34,50
(Gratinierte Filets von der Dorade mit Fenchel)
(Sea bream fillets au gratin with fennel) (1-4-5-7-8-9-10-12)

(Fleisch) **Carne** (Meat)



**Filetto di manzo in crosta di caprino fresco,
noci e miele su purè di barbabietole rosse** (☛) (Mit Menü: plus 10,- €) € 45,50
(Rinderfilet mit Brioche Brot, Senf und Steinpilz Kruste) (1-3-5-7-8-9-10-12)
(Beef fillet in a crust of fresh goat's cheese, walnuts and honey on a bed of beetroot purée)



Involtino di petto di pollastra ripieno di scamorza affumicata e prosciutto crudo (☛) (Mit Menü: plus 5,- €) € 35,50
(Hähnchenbrustroulade gefüllt mit geräuchertem Scamorza-Käse und Rohschinken)
(Chicken breast roulade stuffed with smoked scamorza cheese and raw ham) (1-5-7-8-9-10-12)



Sella d'agnello in mantello di patate, timo e limone (☛) (Mit Menü: plus 7,- €) € 39,50
(Lammrücken in Kartoffelmantel mit Thymian und Zitrone) (1-5-7-8-9-10-12)
(Saddle of lamb in a potato, thyme and lemon crust)



Bistecca di vitello disossata con salsa al vino bianco e dragoncello € 41,50
(Kalbssteak ohne Knochen mit Weißweinsauce und Estragon) (☛) (Mit Menü: plus 8,-)
(Deboned veal steak with white wine and tarragon sauce) (1-5-7-8-9-10-12)



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 alle fragole e cocco (Hausgemachtes italienisches Erdbeer-Kokos Tiramisù) (Homemade strawberry and coconut tiramisù) (1-3-5-7-8)	€ 12,00
✿	
Panna cotta alla vaniglia con sciroppo di zafferano (Vanille Panna Cotta mit Safran Sirup) (Vanilla panna cotta with saffron syrup) (1-7-8)	€ 12,00
✿	
Semifreddo al mango (Hausgemachtes Mango Parfait) (Homemade mango parfait) (1-3-5-7-8)	€ 12,00
✿	
Mousse al cioccolato bianco e arance (Weiße Schokoladen Orange Mousse) (White chocolate and orange mousse) (1-3-7-8-12)	€ 12,00
✿	
Budino al caramello (Crème Caramel) (Crème caramel) (1-3-5-7-8)	€ 12,00
✿	
Torta alla crema con profumo di limone (Zitrone Kuchen) (Lemon-scented cream cake) (1-3-5-7-8)	€ 12,00
✿	
Variazione di dolci (Dessertvariation) (Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)	€ 18,00
✿	
Assortimento di formaggi italiani (Italienische Käseauswahl) (Italian cheese selection) (1-5-7-8-12)	€ 20,00

Alle Preise sind inkl. 7% 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: € 54,50 (✿) - 4 Gänge: € 72,50 (✿) - 5 Gänge: € 95,50,- (✿)

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) € 230,00

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

Alle Preise sind inkl. 7% MwSt

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