

HERBST 2026



# LA NOSTRA CARTA

## UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

- Coda di rospo in “Azzada“** € 26,50  
(Seeteufel in getr. Tomaten, Chili, Essig Tomaten Sauce)  
(Monkfish in dried tomatoes, chilli and vinegar tomato sauce) (1-4-7-8-9-10-12)  
✿
- Quiche di zucca e Taleggio** € 24,50  
(Quiche vom Kürbis und Taleggio Käse)  
(Pumpkin and Taleggio cheese quiche) (1-3-6-7-8-9-10-11-12)  
Veggie  
✿
- Girelle di crespelle con caprino, miele e bresaola** € 26,50  
(Crêpe Rolle mit Ziegenfrischkäse, Honig und Bresaola)  
(Crêpe roll with fresh goat's cheese, honey and bresaola) (1-7-8-9-10-11-12-14)  
✿
- Bruschetta con crema di porcini tartufati e lardo** € 24,50  
(Bruschetta mit getrüffelter Steinpilz Creme und Lardo (Italienischer Luftgetrockneter fetter Speck))  
(Bruschetta with truffled ceps mushroom cream and lardo (Italian air-dried fatty bacon)) (1-8-9-10-12)  
✿
- Gamberi con guancia su crema di zucca e briciole di amaretti** € 25,50  
(Scampi mit Guancia ummantelt auf Kürbis Creme und Crumble von Amaretti)  
(Prawns with guancia on pumpkin cream and amaretti crumbs) (1-2-8-9-10-11-12-14)  
✿
- 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)



(Suppen) Zuppe (Soup)

- Crema di castagne e prataioli** € 13,50  
(Kastanien – Champignons Creme Suppe)  
(Cream of chestnut and button mushroom soup) (1-9-10-12)  
✿
- Crema di lenticchie rosse con panna acida al curry** € 12,50  
(Rote Linsen Cremesuppe mit Saure Sahne mit Curry aromatisiert)  
(Red lentil cream soup with curried sour cream) (1-8-9-12-14)  
Veggie

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

- Ravioli ai porcini in crema di tartufo** € 23,50  
(Steinpilz-Ravioli 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) (1-3-7-8-9-12)  
✿
- ”Culurgiones” sardi di patate e menta al pomodoro e pecorino** Veggie € 24,50  
(Mit Kartoffel, Pecorino und Minze gefüllte Sardische Ravioli mit Tomatensauce)  
(Sardinian ravioli stuffed with potato, pecorino and mint, served with tomato sauce) (1-3-7-8-9-10-12)  
✿
- Capellacci all’ ossobuco in salsa di riso allo zafferano** € 25,50  
(Cappellacci gefüllt mit Ossobuco mit Reis – Safran Sauce)  
(Capellacci with ossobuco in a saffron rice sauce) (1-3-7-8-9-12-14)  
✿
- Risotto allo zafferano, speck croccante e gamberi** € 26,50  
(Safran Risotto mit italienischem krossem Speck und Scampi)  
(Saffron risotto with crispy speck and prawns) (1-7-8-9-12)  
✿
- Orecchiette al pesto di nocciole e prezzemolo** € 23,50  
(Orecchiette mit Haselnuss – Petersilien Pesto)  
(Orecchiette with hazelnut and parsley pesto) (1-3-7-8-9-12)  
✿
- Penne al ragù di cervo** € 25,50  
(Penne Nudel mit Hirsch Ragout)  
(Penne with venison ragù) (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)



**Saltimbocca di pesce spada alla pancetta** (☛) (Mit Menü: plus 5,- €) € 35,50  
(Schwertfisch Saltimbocca mit italienischem Pancetta)  
(Swordfish saltimbocca with pancetta) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



**Turbantini di orate ripiene con pistacchi** (☛) (Mit Menü: plus 4,- €) € 34,50  
(Doraden Röllchen mit Pistazien Farce gefüllt)  
(Sea bream rolls stuffed with pistachio filling) (1-4-5-7-8-9-10-12)



**Merluzzo con crema d zucca, curry e zenzero** (☛) (Mit Menü: plus 6,- €) € 36,50  
(Kabeljau Filet an Kürbis, Curry und Ingwer Creme)  
(Cod with pumpkin cream, curry and ginger) (1-4-5-7-8-9-10-14)

(Fleisch) Carne (Meat)

**Filetto di manzo in crosta di grissini su purea di patate dolci e salsa al balsamico**  
(Rinderfilet mit Grissini Kruste, Süßkartoffel Püree an Balsamico Essig) € 45,50  
(Beef fillet in a breadstick crust served on sweet potato purée with a balsamic sauce)  
(1-5-7-8-9-10-12) (☛) (Mit Menü: plus 13,- €)



**Carrè di agnello con senape e panko in salsa di menta** € 43,50  
(Lamm Karree mit Senf und Panko Kruste auf Minze Sauce) (☛) (Mit Menü: plus 10,- €)  
(Rack of lamb with mustard and panko in a mint sauce) (1-3-5-7-8-9-10-12)



**Petto di pollastra ripiena di porcini e more** (☛) (Mit Menü: plus 8,- €) € 41,50  
(Maispoullarden Brust mit Steinpilze und Brombeeren gefüllt)  
(Chicken breast stuffed with porcini mushrooms and blackberries) (1-5-7-8-9-10-12)



**Petto d'anatra con salsa al cioccolato fondente e arance** € 41,50  
(Gebratene Entebrust an Schokoladen, Orangen Sauce) (☛) (Mit Menü: plus 8,- €)  
(Duck breast with a dark chocolate and orange sauce) (1-5-7-8-9-10-12)



**Filetto di manzo con tartufo nero saltato al burro** (☛) (Mit Menü: plus 18,- €) € 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)



(Dessert) **Dessert** (Dessert)

**Tiramisù alla crema di caffè** € 12,00  
(Hausgemachtes italienisches Tiramisù mit Kaffee Creme)  
(Tiramisu with coffee cream) (1-3-5-7-8)



**Panna cotta alle castagne e salsa al cioccolato** € 12,00  
(Kastanien Panna Cotta mit Schokoladen Sauce)  
(Chestnut panna cotta with chocolate sauce) (1-7-8)



**Semifreddo ai cookies al cioccolato** € 12,00  
(Hausgemachtes Schokoladen – Cookies Parfait)  
(Chocolate biscuit semifreddo) (1-3-7-8)



**Mousse al cioccolato bianco, papavero e miele** € 12,00  
(Weiße Schokoladen, Mohn – Honig Mousse)  
(White chocolate, poppy seed and honey mousse) (1-3-7-8)



**Cheesecake alla vaniglia e caramello** € 12,00  
(Cheesecake mit weißer Schokolade und Vanille und Karamell)  
(Vanilla and caramel cheesecake) (1-3-7-8)



**Torta "Caprese"** € 12,00  
(Schokoladen Kuchen aus der Region Kampanien)  
(Chocolate cake from the Campania region) (1-3-5-7-8-12)



**Variazione di dolci** € 18,00  
(Dessertvariation)  
(Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12) (☛) (Mit Menü: plus 5,- €)



**Assortimento di formaggi italiani** € 20,00  
(Italienische Käseauswahl)  
(Italian cheese selection) (1-5-7-8-12) (☛) (Mit Menü: plus 6,- €)

# 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“