Austern „Fine de Claire“
mit Schalottenvinaigrette
je 6.00 € – *Oysters with shallot vinaigrette*

MENÜ

ZUPPE Suppen | *Soups*

Hokkaido-Kürbiscremesuppe ..... 17.50 €
mit Mascarpone
– *Hokkaido pumpkin cream soup with mascarpone*

Fischsuppe mit Edelfischen ..... 34.50 €
– *Fish soup with noble fish*

ANTIPASTI Vorspeisen | *Starters*

Frischer Mango-Salat mit **Burrata** ... 28.50 €
– *Fresh mango salad with burrata*

„Langherino“ ..... 26.50 €
Piemontesischer Ziegenkäse und Walnüsse
auf Wildkräutersalat mit Roter Bete & Honig
– *Piedmontese goat's cheese and walnuts on a wild herb salad with beetroot and honey*

Parmigiana auf Tomatenspiegel ..... 21.50 €
mit 24 Monate gereiftem **Parmesan**
– *Parmigiana with 24-month aged Parmigiano on a bed of tomato sauce*

Carpaccio mit gebratenen **Pilzen** ..... 33.50 €
der Saison und schwarzem **Trüffel**
– *Carpaccio with fried mushrooms & black truffle*

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken ..... 24.50 €
– *Sliced saddle of veal covered with tuna sauce & capers*

Avocadosalat mit **Flusskrebsen** ..... 24.50 €
– *Avocado salad with crayfish*

Amoroso **„Trio di Mare“** ..... 36.50 €
Tatar vom **Thunfisch**, gegrillte **Calamaretti**
und Avocadosalat mit **Flusskrebsen**, Wasabi
– *Tuna tartare, grilled calamaretti & avocado salad with crayfish, wasabi*

„Yellow Fin“ **Thunfisch-Tatar** ..... 28.50 €
mit Avocado, Ingwer und Wasabi
– *Yellow fin tuna tartare with avocado, ginger and wasabi*

Gegrillte Calamaretti ..... 28.50 €
auf Wildkräutersalat
– *Grilled calamaretti on wild herb salad*

Gegrillte **Jakobsmuscheln** ..... 32.50 €
auf Orangen-Fenchelsalat
– *Grilled scallops on orange and fennel salad*

Lauwarmer **Oktopus** ..... 33.50 €
auf Kichererbsen-Püree und Minze
– *Lukewarm octopus on chickpea purée and mint*

PASTA Nudelgerichte | *Pasta*

Tagliolini Tartufo ..... 34.50 €
mit schwarzem Norcia-Trüffel
– *Tagliolini with black truffles from Norcia*

Rummo **Spaghetti Vongole Veraci** mit Venusmuscheln ..... 27.50 €
– *Rummo Spaghetti with Vongole clams*

Hausgemachte **Linguine** mit **Atlantik-Hummer** ..... 44.50 €
– *Homemade linguine with Atlantic lobster*

Trofiette mit **Pistazienpesto**, ... 34.50 €
Stracciatella di **Burrata** und **Guanciale**
– *Trofiette with pistachio pesto, stracciatella di burrata and guanciale*

Paccheri alla **Genovese** – specialità della cucina napoletana ..... 36.50 €
– *Paccheri pasta with Genovese beef ragù sauce*

Pappardelle mit **Ochsenschwanz-Ragout** ..... 32.50 €
– *Pappardelle with oxtail ragout*

Ravioli des Tages ..... 32.50 €
– *Ravioli of the day*

CARNE Fleischgerichte | *Meat*

Es ist TRÜFFELSAISON!
Tagesangebote

Original **Wiener Schnitzel** ..... 39.50 €
mit Kartoffeln, Gurkensalat & Preiselbeeren
– Viennese veal schnitzel with potatoes, cucumber salad & cranberries

Kalbskotelett in Butter und Salbei gebraten ..... 46.50 €
– Veal cutlet roasted in butter and sage

Kalbsleber in Salbeibutter **auf Kartoffelpüree** mit Gemüse ..... 36.50 €
– Veal liver in sage butter, mashed potatoes & vegetables

Ossobuco alla Milanese mit Safranrisotto ..... 39.50 €
– Ossobuco alla Milanese with saffron risotto

U.S. Prime Beef **Rib-Eye Steak** mit grüner **Pfeffersauce** ..... 59.00 €
– U.S. Prime Beef Rib-Eye Steak with Green Pepper Sauce

Argentinisches **Rinderfilet** vom Grill ..... 48.50 €
– Argentinian beef filet from the grill

Rotwein-, Pfeffer- oder Gorgonzolasauce auf Wunsch *+ red wine, pepper or gorgonzola sauce* ..... + 5.00 €

PESCE Fisch | *Fish*

Loup de Mer in Salzkruste (für 2 Personen) *– Sea bass in salt crust (for 2 people)* ..... 93.00 €

Loup de Mer mit Taggiasche-Oliven und Kapern in Weißweinsauce ..... 48.50 €
– Sea bass with Taggiasche olives and capers in white wine sauce

Atlantik-Steinbutt vom Grill *– Grilled Atlantic turbot* ..... 49.50 €

„Yellow Fin“ **Thunfisch-Steak** in Sesamkruste mit Vinaigrette ..... 42.50 €
– Yellowfin tuna steak in sesame crust with vinaigrette

Wildfang **„Black Tiger“ Garnelen** auf Safranrisotto *– Wild-caught shrimps on saffron risotto* .. 58.50 €

Seeteufel „alla Calabrese“ (leicht pikant) *– Monkfish „Calabrese“ ((slightly spicy)* ..... 44.50 €

„Catch of the Day“ *– Ask for daily specials* ..... Tagespreis €

DOLCE Nachspeisen | *Dessert*

Pistazien-Tiramisu *– Pistachio tiramisu* ..... 15.00 €

Panna Cotta mit gemischten Beeren *– Panna Cotta with mixed berries* ..... 14.50 €

Cheesecake mit Erdbeeren *– Cheesecake with strawberries* ..... 14.00 €

Warmes **Pistaziensoufflé** *– Warm pistachio soufflé* ..... 15.00 €

Kokos Crème Brûlée *– Coconut Crème Brûlée* ..... 14.00 €

FORMAGGIO Käse | *Cheese*

Italienische Käsevariation mit Feigensenf (Preis pro Person) ..... 21.50 €
– Variety of Italian cheese with fig mustard (p.p.)

Raccomandazione di vino – WEINEMPFEHLUNG – *wine recommendation*

„Pinot Bianco“
Weißburgunder
Cantina Andrian – Terlan
0,75l 55,00 €

94 JAMES SUCKLING
93 FALSTAFF
93 VINUM

„Is Solinas“
Carignano del Sulcis Riserva
Argiolas – Sardinien
0,75l 56,00 €

91 JAMES SUCKLING
93 FALSTAFF
92 VINUM