

## *Unsere Apéritif-Empfehlungen:*

\*\*\*\*\*

*Glas Prosecco € 5,00\*\*\* Glas Winzersekt  
€ 6,50\*\*\* Ferrari Perlé € 9,00\*\*\* Hugo € 6,00\*\*\*  
Apérol<sup>1)</sup> Sprizz € 6,00\*\*\* Ramazotti Rosato<sup>1)</sup> € 6,00\*\*\*  
Martini Tonic<sup>2)3)</sup> (rot oder weiss) € 6,00\*\*\* Crodino<sup>1)</sup>  
(alkoholfrei) € 4,50*

\*\*\*\*\*

## *Unser Restart-Menü*

*Gegrillter Pulpo und Gamba auf Polenta mit Limonen-  
Mayo, gegrillten Zucchini und Wildkräutern*

\* \* \* \* \*

*Tranchiertes Rinderfilet an Trüffeljus, dazu  
buntes Gemüse und Tagliolini mit frisch  
gehobeltem Piemont-Trüffel*

\* \* \* \* \*

*Holunder-Parfait mit frischen Erdbeeren und  
Pistazien*

*€ 45,00*

*Wir servieren unser Menü ab 2 Personen*

\*\*\*\*\*

*1) mit Farbstoff 2) chininhaltig 3) mit Zitronensäure*

## **Suppen**

<i>Strauchtomatensüppchen mit geröstetem Parmaschinken und Parmesankäse</i>	€	6,50
<i>Steinpilztrüffelsüppchen mit frischem Trüffel</i>	€	7,50*

## **Vorspeisen/Salate**

<i>3 Austern und 1 Glas Schampus</i>	€	15,50
<i>Der Vorspeisen Klassiker: „Vitello tonnato“ Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce auf Sommersalat</i>	€	13,50
<i>Gegrillter Pulpo und Gambas auf Polenta mit Limonen-Mayo, gegrillten Zucchinischeiben und Wildkräutern</i>	€	16,50
<i>Rindercarpaccio mit Rucola, frischen Pilzen &amp; Parmesansplitter (Zusätzlich mit frischem Trüffel € 5,00)</i>	€	14,50
<i>„Panzanella“ toskanischer Brotsalat mit Strauchtomaten, Rucola und Büffel-Mozzarella</i>	€	14 ,00*
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	€	6,00*
<i>Große bunte Salatplatte mit gebratenen Edelfischfilets</i>	€	18,00
<i>Große bunte Salatplatte mit Rumpsteakstreifen</i>	€	17,00

\*Vegetarische Gerichte

## **Pasta – Gerichte**

<i>Spaghetti aglio, olio &amp; peperoncino (pikant)</i>	€ 9,50*
<i>Spaghetti „Costa Smeralda“ mit Hummer, Sepia, Gambas und mehr....</i>	€ 19,00
<i>Rigatoni „Napoletana“ mit Tomaten und Basilikum</i>	€ 9,00
<i>Rigatoni „alla Chef“ mit gegrillten Rinderstreifen, getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch &amp; mediterranem Gemüse</i>	€ 16,00
<i>Tagliatelle mit Lachsstücken und Blattspinat</i>	€ 16,00
<i>Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Guanciale (Speck)</i>	€ 16,00
<i>Tagliatelle mit feinstem Kalbsragoût in Trüffelrahm mit frisch gehobeltem Piemont-Trüffel u. Parmesan</i>	€ 18,00
<i>Ricotta Ravioli in Salbeibutter mit Parmesansplitter</i>	€ 13,50*
<i>Ricotta Ravioli mit frisch gehobeltem Piemont-Trüffel</i>	€ 18,00*
<i>Ricotta Ravioli „al Limone“ mit gegrilltem Filet vom Loup de mer, frischem Blattspinat und Gemüsejuliennes</i>	€ 20,00

\*Vegetarische Gerichte

## **Hauptgerichte**

<i>Paniertes Schnitzel vom Bio-Schwein mit pommes frites</i>	€ 16,00
<i>„Lady Steak“ Kalbsteak mit frischen Pfifferlingen , Trüffeltagliatelle und buntem Gemüse</i>	€ 25,00
<i>„Scaloppine al limone“ Kalbsmedaillons in Limonensauce mit Salbei-Nudeln</i>	€ 23,00
<i>„Pariser Pfeffersteak“ vom Angus Rind mit pommes frites</i>	€ 27,00
<i>„Tagliata Fiorentina“ tranchiertes Rumpsteak vom Angus Rind an Balsamico-Rotweinjus mit mariniertem Rucola, Rosmarin-Kartoffeln u. Parmesansplitter</i>	€ 28,00
<i>Tranchiertes Rinderfilet an Trüffeljus dazu buntes Gemüse und Trüffel-Tagliolini mit frisch gehobeltem Piemont-Trüffel</i>	€ 36,00
<i>Calamari „alla griglia“ mit Spaghetti aglio, olio, peperoncini</i>	€ 18,00
<i>Pochiertes Lachsfilet an fruchtiger Limonensauce und rotem Pfeffer, buntes Gemüse und feinen Tagliatelle</i>	€ 24,00

## **Desserts**

<i>„Bacino“ Vanilleeis, Espresso und Sahne</i>	€ 5,00
<i>Fruchtige Sorbetvariation</i>	€ 7,50
<i>„Tirami su“</i>	€ 7,00
<i>Holunder-Parfait mit frischen Erdbeeren und Pistazien</i>	€ 7,00
<i>„Panna cotta“ mit Joghurt-Amarena-Eiscreme</i>	€ 7,00
<i>Italienische Dessertvariation</i>	€ 8,50