

STARTERS

TAGLIERE (1a,3,5,7,8,9,10,12,13,A,M) Aufschnitt, Käse und eingelegtes Gemüse (auch Veg) Selection of cold cuts, cheese and pickles (also Veg)	16/26,-
FRISELLA, CAPONATA DI VERDURE E PESTO AL BASILICO (1a,8c,9) Frisella mit Gemüse-Caponata und Basilikum Pesto Frisella bread with caponata and basil pesto	12,-
LATTUGA ROMANA, MELANZANA, SUSINE, CIPOLLE ROSSE, PINOLI, BERGKÄSE (3,7,8) Römersalat, Aubergine, Pflaumen, rote Zwiebeln, Pinienkerne, Bergkäse Romaine lettuce, eggplant, red onions, plums, pine nuts, berg-cheese	13,-
SPIEDO DI MOSCARDINI E POLENTA (4,14) Spieße mit Baby Oktopus und Polenta Baby octopus and polenta skewer	13,-
BATTUTA DI MANZO, TOPINAMBUR E MAIO ALLE ACCIUGHE (1a,3,4,6) Rindertartar, Topinambur und Sardellen Mayo Beef tartare, jerusalem artichoke and anchovy mayo	15,-
OMBRINA MARINATA, UVA, SEDANO E CIPOLLOTTO (1a,4,9,14) Gebeizter Adlerfisch, Sellerie-Trauben Salat, Lauchzwiebeln Cured Croaker fish, grapes, celery, spring onion	13,-

MAIN DISHES

PACCHERI E RAGÙ DI SALSICCIA (1a,7,9) Paccheri mit Salsiccia Ragù Paccheri with Salsiccia ragù	16,-
GNOCCHI DI RICOTTA ALLA ZUCCA, FONDUTA AI FORMAGGI E SALVIA (1a,3,7,9) Ricotta Gnocchi mit Kürbis, Käse Fondue, Salbei Ricotta Gnocchi with pumpkin, cheese fondue, sage	16,-
SPAGHETTONE ALLE SARDE E PANE ALLE ERBE (1a,4,7,9) Spaghetti mit Sardinien und Kräuterbrot Spaghetti with sardines and herb breadcrumbs	15,-
SCHIENA DI AGNELLO, PURÈ DI SEDANO RAPA E PATATE AL FORNO (6,7,9) Lammrücken, Bratkartoffeln und Knollensellerie Purè Lamb loin, baked potatoes, celeriac puree	32,-

DESSERTS

MILLEFOGLIE E CREMA ALLA MANDORLA (1a,3,7,8B) Millefoglie und Mandeln-Creme Millefoglie with almond custard cream	8,-
PANNA COTTA AL CARMELLO, ARANCIA E CRUMBLE AL SESAMO (1a,7,8b,11) Karamell-Panna Cotta, orange und sesam- crumble Caramel-Panna Cotta, orange and sesame-crumble	8,-

Brot Nachservice 3,-

Please inform us in case of allergies