


Vorspeisen


* Rindertatar, schwarze Knoblauchsauce,
Burrata, Gurken und Pan Brioche Brot
19

 * Marinierte Forelle mit Fulmine Gin und Zitrusfrüchte,
Ananas-Suppe und Saure Radieschen
19

 * Moderner Parmigiana
Frittiert Auberginen, gebackene Tomaten, Parmigiano-Sauce und Basilikum
16

 * "Vitello tonnato"
Kalbfleisch mit Thunfisch Mousse, Kapernpulver und Polenta Chips vom Beura
18

 * Roter Seebarsch, Limette, saure Zwiebeln, Tomate,
Korianderöl und Tintenfisch-Tintenwaffel
21

 * Roter Schinken Auswahl Galloni 30 Monate,
Büffelmozzarella, Confit-Tomaten
18

 Sommer Salat
Gemischter Salat, Rucola, Pfirsiche, Kirschtomaten, Kürbiskerne
aromatische Croutons und Orangendressing
15




Brot – Butter - Sardellen
Unser geröstetes Sauerteigbrot, Aufgeschlagene Butter,
Sardellen und geräucherte kantabrische Sardinen
20

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT
USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Pasta und Risotto

-  * Von uns gezeichnetes Fusilli mit Rote Bete, Gorgonzola und Walnusspesto 19
- * Kartoffeln Gnocchi nach Genovese Art mit Zwiebeln und Ente leicht würzig, knuspriges Brot 19
- * Ravioli gefüllt mit Garnelen, Bisque, Zucchini nach Scapece Art und rohen Garnelen 22
-  * Risotto mit Parmigiano, iberisches Schweinefleisch und Mandarine 20
- * Gemischte Nudeln, Kartoffelcreme, Muscheln, eingelegte Zitrone und Petersilie 20
-  Spaghetti vom Gagnano mit Tomatensoße, Stracciatella-Käse und fritierter Basilikum 16

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN. FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Fisch und Fleisch

* Stör verbrüht, Béarnaise-Sauce und Baby Gem
25

Zugabe von 10gr von Calvisius Kaviar Ergänzung 15


 * Krake, seiner Mayonnaise, Paprikaschoten,
Oliven und Kartoffelpüree mit Limetten
26


* "Fritto di lago" Seefisch, Zucchini Chips und bittersüß Sauce
25

* Lamm, Haselnuss und glasierte Karotten
26

 * Taube mit Foie Gras und Madeira Sauce,
Kartoffeln mit Trüffel und roten Früchten
29

* Kalb Entrecôte nach Milanese Art,
Kartoffel mit Butter und Thymian, Balsamessig fluffig
24

 * In Panko fritiert Selleriewürfel, Kichererbsen und Kokosmilch
16

 * Rind Rumpsteak aus unserer Auswahl, Kartoffeln, Senf-Mayonnaise
1 kg 2 personnes
70

 GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN

 VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Traditionelles Menu

 * "Vitello tonnato"
Kalbfleisch mit Thunfisch Mousse, Kapernpulver und Polenta Chips vom Beura

...

* Lamm, Haselnuss und glasierte Karotten

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Kaffee, Zabaglione und Gianduja

Menu Vom See und Nichtnur

 * Marinierte Forelle mit Fulmine Gin und Zitrusfrüchte,
Ananas-Suppe und Saure Radieschen

...

* "Fritto di lago" Seefisch, Zucchini Chips und bittersüß Sauce

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Pfirsich, Amaretto, Minze und Crème Anglaise

Menu € 46

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 3 Gläser € 18

Vegan Menu

 * Moderner Parmigiana
Frittiert Auberginen, gebackene Tomaten, Parmigiano-Sauce und Basilikum

...

 * In Panko frittiert Selleriewürfel, Kichererbsen und Kokosmilch

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Süße Erdbeere

Menu € 40

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 3 Gläser € 18

Tastina Menu

* Rindertatar, schwarze Knoblauchsauce,
Burrata, Gurken und Pan Brioche Brot

Oder

 * Roher Seebarsch, Limette, saure Zwiebeln, Tomate,
Korianderöl und Tintenfischtintenwaffel

...

* Kartoffeln Gnocchi nach Genovese Art
mit Zwiebeln und Ente leicht würzig, knuspriges Brot

Oder

 * Von uns gezeichnetes Fusilli mit Rote Bete, Gorgonzola und Walnusspesto

...

* Stör verbrüht, Béarnaise-Sauce und Baby Gem

Oder

* Kalb Entrecôte nach Milanese Art,
Kartoffel mit Butter und Thymian, Balsamessig fluffig

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

* Halbgefrorenes mit Honig, Schokoladenmousse und gemahlene Nüsse

Menu € 62

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 4 Gläser € 24

Mano libera

Sieben Verkostungen, die unsere Köchin Simone Gamba für Sie vorbereitet
Dazu gibt es Sauerteigbrot, Grissini, Cracker und
geschlagene Butter aus eigener Herstellung

Das Degustationsmenü wird allen Gästen am Tisch serviert

Menu € 75

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen 7 Gläser € 35



Käse

Kostprobe von lokalen, regionalen und italienischen Käse begleitet mit unseren Konfitüren und biologischen Honig

4 Kostproben € 13

6 Kostproben € 17

10 Kostproben € 21

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Rotwein wöchentliche Auswahl

Vermouth Vandalo € 6

Marsala Vintage 2015 Rubino Superiore 3 y.o. - Francesco Intorcica € 8

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

* Kaffee, Zabaglione und Gianduja
10

* Halbgefrorenes mit Honig, Schokoladenmousse und gemahlene Nüsse
10

* Süße Erdbeere
10

* Pfirsich, Amaretto, Minze und Crème Anglaise
10

* Unsere frisch Cremeeis (Oreste's Rezept) mit Völlerei
10

* Baba' von Antonino, gekochter im Weckglas,
mit unsere Cremeeis
für 2 Personen 20

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Moscato d'Asti € 6

Passito von unsere Auswahl von € 7

Allergene

VORSPEISEN

Rindertatar	
Marinierte Forelle	Gluten, Fisch, Milchprodukt, Eier
Frittiert Auberginen	Fisch
"Vitello tonnato"	Milchprodukt, Gluten, Soja, Eier
Roher Seebarsch	Fisch, Eier, Milchprodukt
Roher Schinken	Muscheln
Sommer Salat	Milchprodukt
Brot – Butter – Sardellen	Gluten, Soja, Nüsse
	Fisch, Gluten, Milchprodukt

PASTA UND RISOTTO

Von uns gezeichnetes Fusillo	
Kartoffeln Gnocchi	Gluten, Milchprodukt, Nüsse
Ravioli	Gluten, Soja, Sellerie, Eier,
Risotto	Krebstiere, m.produkt, Gluten, Eier
Gemischte Nudeln	Milchprodukt, Sellerie
Spaghetti	Gluten, Sulfite, Muscheln
	Gluten, Milchprodukt

FISCH UND FLEISCH

Stör	
Krake	Fisch, Soja, Gluten, Eier
* "Fritto di lago"	Muscheln
Lamm	Fisch, Gluten, Sulfite
Taube	Gluten, Sellerie, Nüsse, Milchprodukt
Kalb	Milchprodukt, Sellerie
In Panko frittiert Selleriewürfel	Eier, Milchprodukt, Gluten, Sulfite
Rind Rumpsteak	Gluten, Eier
	Senf

DESSERT

Kaffee, Zabaglione und Gianduja	Gluten, Eier, Milchprod Nüsse
Halbgefrorenes mit	Gluten, Eier, Milchprod, Nüsse
Süße Erdbeere	Gluten, Eier, Milchprod, Nüsse
Pfirsich	Gluten, Eier, Milchprod, Nüsse
Unsere frisch Cremeeis	Gluten, Eier, Milchprod
Baba' von Antonino	Gluten, Eier, Milchprod