

# MENU

## *antipasti*

### CAPRESE NIDO

Mozzarella di bufala DOP, Tomaten, Basilikum, Balsamico-Essig aus Modena und Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten

### IL VITELLO TONNATO

Traditionell niedergegarte Kalbfleisch Tranchen mit Thunfischsauce, Kapern, Wachteleier und Sardellen

### FRITTURINA LEGGERA

Hauchdünn frittierte Tintenfische und Sepia mit hausgemachter Tartarsauce

## *Primi*

### RIGATONI ALL' AMATRICIANA

«Rigatoni» Pasta mit San Marzano-Tomatensauce und gereiftem Speck, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

### RISOTTO VIALONE NANO

Winterwaldpilze, Morchelreduktion mit Vermentino di gallura und Kräutern

## *secondi*

### GUANCIOTTA DI MANZO

Geschmorte Rindsbacken, mit Thymian verfeinertes Kartoffelpüree, dunkle Schmorsauce und frische Steinpilze

### CACCIUCCO

Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Garnelen, Scampi, Tintenfisch, Calamari und gedünstetem Wintergemüse

## *Dolci*

### PICCOLA SELEZIONE DI DESSERT

Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Zimt, Schokoladenmousse, Fruchtsalat mit Minze

**89.- pro Person**