

Menü - Vorspeisen



KARTOFFEL-FLÄDCHEN - €14

Die Süße der Kartoffeln, die herzhafte Note des Pancetta und die cremige Umarmung der Gorgonzola-Fondue in einer Harmonie der Aromen.

PARMIGIANA - €15

Zarte Auberginen, San-Marzano-Tomaten, geschmolzener Käse und gereifter Parmesan; ein Schuss Olivenöl extra vergine und frisches Basilikum veredeln die Tradition mit einer raffinierten Note.

KICHERERBSEN UND GARNELEN - €18

Eine weiche, samtige Suppe, die auf die Süße der Garnelen trifft: eine raffinierte, cremige und unwiderstehliche Kombination, die schon beim ersten Bissen überzeugt.

CARPACCIO VON ROTEN GARNELEN - €18

Eine Explosion von Frische, zart und raffiniert, verfeinert mit der aromatischen Note von rosa Pfeffer. Ein elegantes und verführerisches Gericht.

Menü - Erste Gänge



TAGLIATELLE - €18

Mit einem reichhaltigen und duftenden Culatello-Ragout: ein intensives und raffiniertes Gericht, das die Exzellenz der Emilia feiert.

GNOCCHI - €15

Kartoffelgnocchi, weich und zart, begleitet von einer cremigen Käse-Safran-Sauce; die würzige Note des knusprigen Pancetta verleiht eine elegante und unwiderstehliche Geschmacksexplosion.

MEZZI PACCHERI - €18

Eingehüllt in eine cremige, neu interpretierte Carbonara mit Meeresaromen: eine überraschende Begegnung von Tradition und maritimer Frische, intensiv und raffiniert im Geschmack.

FREGULA - €18

Typische sardische Körnerpasta, die die Frische der Venusmuscheln hervorhebt, eingetaucht in eine Sauce mit Thymian und Majoran, mit einem Hauch von Meer: ein verlockendes, authentisches und unwiderstehlich mediterranes Gericht.

Menü - Hauptgerichte



SCHWEINEBÄCKCHEN - €20

Zartes Schweinefleisch mit Balsamico, serviert auf einem Bett aus fluffigem Kartoffelstampf: eine Begegnung intensiver und authentischer Aromen.

SUPREME - €18

Saftiges Hähnchenbrustfilet, umhüllt von einer cremigen Gorgonzola-Sauce und veredelt mit knusprigen Pistazienstreuseln. Ein Akt der Liebe zwischen der Po-Ebene und den Hängen Siziliens.

WOLFSBARSCHFILET - €20

Im Ofen gebacken, delikats und verfeinert mit Kirschtomaten, Oliven und mediterranen Aromen: Leichtigkeit und Geschmack, ein Gericht, das vom Meer und vom Urlaub erzählt.

SARDINEN BECCAFICO - €20

Gefüllt mit Semmelbröseln, Rosinen und Pinienkernen, im Ofen gebacken: ein traditionelles sizilianisches Gericht mit einem reichen, süß-sauren und rustikalen Geschmack.

Menü - Beilagen



PETERSILIENKARTOFFELN - €5

Gedämpft, verfeinert mit frischem Petersilien- und Knoblaucharoma: Einfachheit und Geschmack, die immer überzeugen.

TOMATEN UND TROPEA-ZWIEBELN - €5

Im Salat: die Knackigkeit und das aromatische Aroma der Tropea-Zwiebel verleihen einen rustikalen und unwiderstehlich mediterranen Geschmack.

GEDÄMPFTER SPINAT - €5

Leicht und authentisch, bewahren sie ihren natürlichen Geschmack und ihre gesunden Eigenschaften.

GESCHMORTER BROKKOLI - €5

Langsam mit Zwiebeln und Oliven geschmort: eine typische sizilianische Beilage, reich an intensiven Aromen und hausgemachtem Geschmack.

SÜSS-SAURES GEMÜSE - €5

Schonend im Vakuum bei niedriger Temperatur gegart: knackig und bunt, behält fast vollständig seine sensorischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften – eine Explosion von Frische und authentischem Geschmack.

Menü - Desserts



PANNA COTTA - €7

Mit Sassolino-Likör, kombiniert mit der Köstlichkeit von gesalzene Karamell und der Knusprigkeit von gerösteten Erdnüssen: elegant, cremig und unwiderstehlich verführerisch.

BONET - €7

Eine Hommage an das Piemont: weich mit Kakao und Amaretti, verfeinert mit einem Hauch Rum und Karamell; ein Klassiker mit einem umhüllenden Geschmack, der schon beim ersten Biss überzeugt.

ZUPPA INGLESE - €7

Schichten von Biskuitkeksen, getränkt in Alchermes, mit Puddingcreme und Kakao, die zu einem köstlichen Dessert verschmelzen; erzählt von Pellegrino Artusi, Schriftsteller und Gastronom aus der Romagna, der als Vater der modernen italienischen Küche gilt.

TIRAMISÙ EXPRESS - €7

In seiner authentischsten Form serviert: Löffelbiskuits in Kaffee getränkt und Mascarponecreme aus pasteurisiertem 'Pâte à bombe', hergestellt aus Bio-Eiern besonderer Rassen. Das Ergebnis ist ein Tiramisù mit reichem, cremigem und samtigem Geschmack.