



Vorspeisen

Auswahl Traditioneller Käsesorten 18 €

Verfeinert mit Honig und hausgemachten Konfitüren: eine harmonische Reise zwischen Süße und Intensität, wo Tradition auf Raffinesse trifft.

Auswahl an Hausgemachter Wurstwaren 20 €

Eine Auswahl handwerklicher Wurstwaren, die die Leidenschaft der Emilia widerspiegeln, serviert mit süß-saurer Gemüsebeilage.

Kartoffelflan 12 €

Die Milde der Kartoffeln, die herzhafte Note des Specks und die cremige Umhüllung der Ziegenkäsefondue.

Frittierte Polenta 13 €

Außen knusprig, innen weich, trifft auf die samtige Intensität des Gorgonzola. Ein unwiderstehliches Comfort-Food zum Teilen.

Tagessuppe 10 €

Erwärmt das Herz und erzählt die Jahreszeit: täglich frisch mit saisonalen Zutaten zubereitet.

Carpaccio von Roten Garnelen 18 €

Eine Explosion von Frische, süß und raffiniert, veredelt durch die aromatische Note von rosa Pfeffer.

Gedeck 2,50 €



Erste Gänge

Tagliatelle 18 €

Mit Ragù vom Culatello di Zibello: intensiv, rustikal, eine Feier der emilianischen Exzellenz.

Cappelletti 15 €

In Parmigiano Reggiano-Creme: frische Pasta, Symbol der Reggio-Tradition, in einer samtigen und intensiven Umarmung.

Cappellacci mit Ricotta und Spinat 15 €

Ein Klassiker aus Reggio, elegante Alternative zu Tortelli. Dünner Teig mit weicher Ricotta-Spinat-Füllung, verfeinert mit dem süßen Duft von geschmorter Schalotte.

Mezzi Paccheri 18 €

Nach Messina-Art: frischer Thunfisch, Kapern aus Pantelleria, Taggiasca-Oliven und San Marzano DOP-Tomaten.



Hauptgerichte

Schweinebäckchen mit Balsamico 20 €

Zartes Schweinefleisch mit Balsamico, serviert auf cremigem Kartoffelstampf.

Cote-Vino 18 €

Eine revolutionäre Cotechino-Wurst, zart und aromatisch, verfeinert mit Amarone und Recioto della Valpolicella.

Fiorentina-Medaillon mit Grünen Pfeffer 22 €

Saftiges Fleisch in cremiger grüner Pfeffersauce, serviert mit goldbraunen Bratkartoffeln.

Kabeljau nach Ghiotta-Art 20 €

Herzhafter Kabeljau mit San Marzano DOP-Tomaten, Kapern aus Pantelleria, schwarzen Oliven und Kartoffeln. Ein reiches, mediterranes Geschmackserlebnis.



Beilagen

Bratkartoffeln 5 €

Außen goldbraun und knusprig, innen weich, verfeinert mit aromatischen Kräutern.

Bohnen nach Toskanischer Art 5 €

Cannellini-Bohnen in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Salbei und Knoblauch.

Gedämpfter Spinat 5 €

Leicht und gesund, behält seinen natürlichen Geschmack und seine Nährstoffe.

Geschmorter Kohl 5 €

Langsam mit Zwiebeln und Oliven gekocht: intensiv, rustikal, nach sizilianischer Tradition.

Süß-saure Giardiniera 5 €

Schonend gegart: bunt, knackig, behält fast unverändert seine Frische und seinen authentischen Geschmack.



Desserts

Kastanien-Panna-Cotta 7 €

Samtige Panna Cotta trifft auf süße Kastaniencreme und knusprige Haselnüsse.

Cheesecake im Glas mit Kaki und Amaretti 7 €

Cremiger Cheesecake, kombiniert mit samtiger Kaki-Süße und dem Crunch zerbröselter Amaretti.

Zuppa Inglese 7 €

In Alchermes getränkte Biskuits, mit Konditorcreme und Kakao in köstlichen Schichten. Ein italienischer Klassiker.

Kürbis-Tiramisu 7 €

Eine herbstliche Variante: Biskuits mit Grand Marnier, Mascarpone und Kürbiscreme, zart gewürzt.