



VORSPEISEN

Käseauswahl – €20

Mit Honig und Konfitüren.

Wurstwaren – €20

Mit süß-saurem Gemüse.

Herbst-Flan – €12

Kürbis-Amaretti.

Gebratene Polenta – €16

Gorgonzola & Amarone-Lardo.

Tagessuppe – €10

Täglich frisch.

Brandacujun – €16

Ligurischer Stockfisch.

PASTA

Tagliatelle – €18

Mit geschmortem Ragù.

Cappelletti – €15

In Parmigiano-Creme.

Cappellacci – €15

Ricotta & Spinat.

Crespella – €16

Steinpilze, Schinken, Fontina.



HAUPTSPEISEN

Schweinebäckchen – €20

Balsamico & Kartoffelpüree.

Cote-Vino – €18

Cotechino mit Amarone.

Fiorentina-Medaillon – €22

Grüne Pfeffersauce.

Schweinefilet Madeira – €22

Schwarzschwein.

Gedämpfter Kabeljau – €20

Mit Spinat.

BEILAGEN

Ofenkartoffeln – €5

Knusprig und aromatisch.

Bohnen – €5

Tomate, Salbei, Knoblauch.

Spinat – €5

Gedünstet.

Borettane – €5

Mit Balsamico.

Gemüse süß-sauer – €5

Knackig & frisch.



DESSERTS

Panna Cotta – €7

Hausgemacht.

Crème Brûlée – €7

Warme Vanille.

Zuppa Inglese – €7

Traditionell.

Panettone – €7

Mit Crème Anglaise.

Tiramisu – €7

Frisch zubereitet.

TRÜFFEL

Marans-Tatar – €25

Mit schwarzer Trüffel.

Tagliatelle Trüffel – €20

Apennin-Trüffel.

Cappelletti Trüffel – €22

Parmesancreme.

Eier Trüffel – €18

Premium-Eier.



POLENTA

Blaukäse – €15

Cremig.

Schalotte & Parmesan – €15

Aromatisch.

Ragù – €17

Geschmort.

Pilze & Trüffel – €20

Steinpilze & Trüffel.

DEGUSTATION – €35

Culaccia • Cappellacci • Schweinebäckchen

1 Glas Wein (10cl) oder 1 Flasche / 5 Pers.