



MENÙ DI OTTOBRE

Sapori d'autunno, tra tradizione e territorio

ITALIANO · DEUTSCH · ENGLISH

Coperto € 3,00

ANTIPASTI

Carpaccio di Black Angus marinato e la sua Salsa € 20

Sottili fette di Black Angus marinate, servite con una salsa dedicata, intensa e armoniosa.

Mariniertes Black-Angus-Carpaccio mit seiner aromatischen Sauce

Marinated Black Angus carpaccio with its aromatic sauce

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 3*, 7*, 10*, 12*

Porchetta artigianale e Stracco di Capra € 18

Porchetta artigianale fragrante con Stracco di Capra dal gusto morbido e caratteristico.

Handwerkliche Porchetta mit mild-würzigem Ziegen-Stracco

Artisanal porchetta with soft, distinctive goat's milk Stracco

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 7, 12*

Tagliere di Salumi Regionali € 20

Selezione di salumi regionali, scelti per stagionature, profumi e tipicità.

Auswahl regionaler Wurstspezialitäten mit unterschiedlichen Reifegraden

Selection of regional cured meats with different ageing profiles

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 12*

Culaccia e Pecorino Ballone Maremmano € 20

Culaccia stagionata e Pecorino Ballone Maremmano, formaggio di pecora intenso e fragrante.

Gereifte Culaccia mit würzigem Pecorino Ballone Maremmano

Aged Culaccia with fragrant Pecorino Ballone Maremmano

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 7

Selezione di Formaggi di Cantina e Affinati € 20

Percorso di formaggi di cantina e affinati, dalle note delicate alle maturazioni più intense.

Auswahl von Keller- und veredelten Käsesorten, von mild bis kräftig

Selection of cellar-aged and refined cheeses, from delicate to intense

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 7

V

Flan di Stagione e Vellutata di Reggiano € 18

Soffice flan preparato con ingredienti di stagione e vellutata di Parmigiano Reggiano.

Saisonaler Flan mit samtiger Parmigiano-Reggiano-Creme

Seasonal flan with velvety Parmigiano Reggiano cream

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1*, 3, 7

V

Polipo e Patate alla Catalana € 25

Polipo tenero e patate con pomodori, cipolla e profumi mediterranei, in stile catalana.

Zarter Oktopus mit Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln nach katalanischer Art

Tender octopus with potatoes, tomatoes and onion, Catalan style

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 9*, 12*, 14

LEGENDA ALLERGENI · ALLERGEN-LEGENDE · ALLERGEN KEY

1 Glutine / Gluten

2 Crostacei / Krebstiere / Crustaceans

3 Uova / Eier / Eggs

4 Pesce / Fisch / Fish

5 Arachidi / Erdnüsse / Peanuts

6 Soia / Soja / Soy

7 Latte / Milch / Milk

8 Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts

9 Sedano / Sellerie / Celery

10 Senape / Senf / Mustard

11 Sesamo / Sesam / Sesame

12 Solfiti / Sulfite / Sulphites

13 Lupini / Lupinen / Lupin

14 Molluschi / Weichtiere / Molluscs

* Possibile allergene: verificare ricetta ed etichette. Per allergie chiedere al personale.

* Mögliches Allergen: Personal fragen. · * Possible allergen: please ask our staff.

V vegetariano / vegetarisch / vegetarian

VE vegano / vegan



MENÙ DI OTTOBRE

Sapori d'autunno, tra tradizione e territorio

ITALIANO · DEUTSCH · ENGLISH

Coperto € 3,00

PRIMI PIATTI

I Cappelletti della Marisa € 17

Cappelletti artigianali secondo la ricetta di Marisa, serviti nel rispetto della tradizione.

Hausgemachte Cappelletti nach Marisas traditionellem Rezept

Handmade cappelletti prepared according to Marisa's traditional recipe

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1, 3, 7, 9*

Garganelli con Pancetta affumicata e Salsa allo Zafferano € 18

Garganelli all'uovo con pancetta affumicata e cremosa salsa allo zafferano.

Eier-Garganelli mit Räucherspeck und cremiger Safransauce
Egg garganelli with smoked pancetta and creamy saffron sauce

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1, 3, 7

Paccheri di Gragnano IGP al Ragù di Salsiccia € 16

Paccheri di Gragnano IGP con saporito ragù di salsiccia, cotto lentamente.

Paccheri di Gragnano IGP mit langsam gegartem Salsiccia-Ragout

Gragnano IGP paccheri with slow-cooked sausage ragù

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1, 9*, 12*

Gnocchi di Patate alla Messinese € 18

Gnocchi di patate soffici, interpretati secondo la tradizione messinese.

Weiche Kartoffelgnocchi nach Messina-Art
Soft potato gnocchi prepared Messina style

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1*, 3*, 7*

LEGENDA ALLERGENI · ALLERGEN-LEGENDE · ALLERGEN KEY

- 1 Glutine / Gluten
- 2 Crostacei / Krebstiere / Crustaceans
- 3 Uova / Eier / Eggs
- 4 Pesce / Fisch / Fish
- 5 Arachidi / Erdnüsse / Peanuts

- 6 Soia / Soja / Soy
- 7 Latte / Milch / Milk
- 8 Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts
- 9 Sedano / Sellerie / Celery
- 10 Senape / Senf / Mustard

- 11 Sesamo / Sesam / Sesame
- 12 Solfiti / Sulfite / Sulphites
- 13 Lupini / Lupinen / Lupin
- 14 Molluschi / Weichtiere / Molluscs

* Possibile allergene: verificare ricetta ed etichette. Per allergie chiedere al personale.
* Mögliches Allergen: Personal fragen. · * Possible allergen: please ask our staff.

V vegetariano / vegetarisch / vegetarian
VE vegano / vegan



MENÙ DI OTTOBRE

Sapori d'autunno, tra tradizione e territorio

ITALIANO · DEUTSCH · ENGLISH

Coperto € 3,00

SECONDI PIATTI

Coniglio alla Ligure in Agrodolce € 20

Coniglio cotto lentamente con olive taggiasche, pinoli e armoniose note agrodolci.

Süß-saures Kaninchen nach ligurischer Art mit Taggiasca-Oliven und Pinienkernen

Ligurian-style sweet-and-sour rabbit with Taggiasca olives and pine nuts

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 9*, 12

Arrosto di Porcellino al Forno € 20

Porcellino cotto lentamente al forno, morbido all'interno e delicatamente dorato.

Langsam im Ofen gegarter, zarter Spanferkelbraten

Slow oven-roasted suckling pig, tender and lightly golden

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 9*, 12*

Il Guancialino di Mora Romagnola e Riduzione di Lambrusco € 18

Guancialino di Mora Romagnola brasato lentamente con riduzione di Lambrusco.

Geschmorte Schweinebacke von der Mora Romagnola mit Lambrusco-Reduktion

Slow-braised Mora Romagnola pork cheek with Lambrusco reduction

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 9*, 12

Il Cotechino della Tradizione € 18

Cotechino morbido e saporito, preparato nel rispetto della tradizione emiliana.

Zarter, würziger Cotechino nach emilianischer Tradition

Tender, flavoursome cotechino in the Emilian tradition

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1*, 6*, 7*, 9*, 12*

Lo Stracotto di Manzo con Polenta al Cucchiaio € 20

Manzo brasato a lungo nel suo fondo, accompagnato da morbida polenta al cucchiaino.

Langsam geschmortes Rindfleisch mit cremiger Polenta

Slow-braised beef served with creamy soft polenta

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 7*, 9*, 12

Il Medaglione di Fiorentina ai Ferri con Burro Maître d'Hôtel € 25

Medaglione di Fiorentina alla griglia con burro aromatico Maître d'Hôtel.

Gegrilltes Fiorentina-Medaillon mit aromatischer Maître-d'Hôtel-Butter

Grilled Fiorentina medallion with aromatic Maître d'Hôtel butter

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 7

Il Polipo alla Luciana (piccante) € 25

Polipo tenero in salsa di pomodoro, olive e capperi, con una vivace nota piccante.

Zarter Oktopus nach Luciana-Art in pikanter Tomatensauce mit Oliven und Kapern

Tender Luciana-style octopus in a spicy tomato sauce with olives and capers

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 12*, 14

CONTORNI

Pomodori e Cipolla di Tropea marinata € 6

Pomodori freschi e cipolla di Tropea marinata, vivace e fragrante.

Tomaten mit mariniertem roter Tropea-Zwiebel

Tomatoes with marinated red Tropea onion

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 12*

VE

Giardiniera di Verdure in Agrodolce € 6

Verdure croccanti in giardiniera, piacevolmente agrodolci.

Knackiges süß-sauer eingelegtes Gemüse

Crisp sweet-and-sour mixed vegetables

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 9*, 10*, 12*

VE

Cipolla al Forno al Balsamico € 6

Cipolla cotta al forno e rifinita con aceto balsamico.

Ofenzwiebel mit Balsamico-Essig

Oven-baked onion with balsamic vinegar

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 12

VE

Fagioli all'Uccelletto € 6

Fagioli cotti con pomodoro, aglio e salvia secondo la tradizione toscana.

Weißer Bohnen mit Tomaten, Knoblauch und Salbei nach toskanischer Art

Tuscan-style beans with tomato, garlic and sage

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: -

VE

Patate al Forno € 6

Patate dorate al forno, croccanti fuori e morbide all'interno.

Goldbraune Ofenkartoffeln

Golden roast potatoes

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: -

VE

Purea di Patate € 6

Morbida purea di patate, cremosa e delicata.

Cremiges Kartoffelpüree

Smooth and creamy mashed potatoes

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 7

V

LEGENDA ALLERGENI · ALLERGEN-LEGENDE · ALLERGEN KEY

1 Glutine / Gluten

2 Crostacei / Krebstiere / Crustaceans

3 Uova / Eier / Eggs

4 Pesce / Fisch / Fish

5 Arachidi / Erdnüsse / Peanuts

6 Soia / Soja / Soy

7 Latte / Milch / Milk

8 Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts

9 Sedano / Sellerie / Celery

10 Senape / Senf / Mustard

11 Sesamo / Sesam / Sesame

12 Solfiti / Sulfite / Sulphites

13 Lupini / Lupinen / Lupin

14 Molluschi / Weichtiere / Molluscs

* Possibile allergene: verificare ricetta ed etichette. Per allergie chiedere al personale.

* Mögliches Allergen: Personal fragen. · * Possible allergen: please ask our staff.

V vegetariano / vegetarisch / vegetarian
VE vegano / vegan



MENÙ DI OTTOBRE

Sapori d'autunno, tra tradizione e territorio

ITALIANO · DEUTSCH · ENGLISH

Coperto € 3,00

DESSERT

Zuppa Inglese

€ 7

Dolce al cucchiaino a strati con crema, pan di Spagna, cacao e una delicata nota liquorosa.

Schichtdessert mit Creme, Biskuit, Kakao und feiner Likörnote

Layered dessert with custard, sponge cake, cocoa and a delicate liqueur note

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1, 3, 7, 12

V

Bonet Piemontese

€ 7

Budino piemontese al cacao e amaretti, rifinito con caramello.

Piemontesischer Kakao-Amaretti-Pudding mit Karamell
Piedmontese cocoa and amaretti pudding with caramel

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

V

Zabaglione con Gelato

€ 7

Zabaglione caldo e vellutato, servito con gelato cremoso.

Warmes, samtiges Zabaglione mit cremigem Eis

Warm, velvety zabaglione served with creamy gelato

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 3, 7, 12

V

Affogato al Caffè

€ 7

Gelato alla vaniglia avvolto da un espresso caldo.

Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso

Vanilla gelato topped with hot espresso

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 3*, 7

V

Panna Cotta con Caramello e Mandorle Tostate

€ 7

Panna cotta vellutata con caramello e mandorle tostate croccanti.

Samtige Panna cotta mit Karamell und gerösteten Mandeln
Silky panna cotta with caramel and toasted almonds

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 7, 8

Sformatino di Mela Caldo con Crema Inglese

€ 7

Sformatino di mela servito caldo, accompagnato da vellutata crema inglese.

Warmes Apfeltörtchen mit samtiger Crème anglaise

Warm apple pudding served with velvety crème anglaise

ALLERGENI / ALLERGENE / ALLERGENS: 1, 3, 7

V

LEGENDA ALLERGENI · ALLERGEN-LEGENDE · ALLERGEN KEY

1 Glutine / Gluten

2 Crostacei / Krebstiere / Crustaceans

3 Uova / Eier / Eggs

4 Pesce / Fisch / Fish

5 Arachidi / Erdnüsse / Peanuts

6 Soia / Soja / Soy

7 Latte / Milch / Milk

8 Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts

9 Sedano / Sellerie / Celery

10 Senape / Senf / Mustard

11 Sesamo / Sesam / Sesame

12 Solfiti / Sulfite / Sulphites

13 Lupini / Lupinen / Lupin

14 Molluschi / Weichtiere / Molluscs

* Possibile allergene: verificare ricetta ed etichette. Per allergie chiedere al personale.

* Mögliches Allergen: Personal fragen. · * Possible allergen: please ask our staff.

V vegetariano / vegetarisch / vegetarian
VE vegano / vegan