

Antipasti Classici

BRUSCHETTA A LA STAZIONE 9 MAG



Ciabatta mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola & Grana Padano D.O.P.
ciabatta with fresh tomatoes, onions, rocket, garlic and Grana Padano D.O.P.

CARPACCIO DI MANZO 17 GAJ,DI

Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano D.O.P. & Balsamico
beef fillet with rocket, Grana Padano DOP and balsamic vinegar

BURRATA CON MIELE AL TARTUFO 16 G,O,1



Burrata mit Akazien-Trüffelhonig, Pinienkernen & schwarzen Trüffel
Original creamy burrata from Puglia with acacia truffle honey, pine nuts and shaved black truffle

TATAR DI MANZO 19 AG,M,1,D

Fein geschnittenes Rinderfilet, Zwiebel, Ei, Kapern, Sardellen & Olivenöl
Finely sliced beef fillet with red onions, egg yolk, capers, anchovies, olive oil

POMODORINI CON BURRATA 15 G,O,1



frischer Tomatensalat mit Burrata & Basilikum
fresh tomato salad with Burrata and basil



PERFEKT ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE
grilled chicken breast fillet

ANTIPASTI VARIAZIONE ALL`ITALIANA 24 G,1,L,DJ

italienische Vorspeisenplatte mit Rindercarpaccio vom Black Angus,
2 Scheiben Bruschetta & cremigen Burrata mit Akazien-Trüffelhonig
Italian appetizer platter with Black Angus beef carpaccio, 2 slices of
bruschetta, and creamy burrata with truffle honey

Pasta Classica

PASTA CON GAMBERO 25 GAJ,B,O



mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Salzwasser Großgarnelen
Spaghetti with cold-pressed olive oil, chili, garlic, 2x salted king

NERO TORTELLONI SALMONE 24 GAJ,DI

schwarze Tortelloni mit Lachs und Weissweinsauce
black tortelloni with salmon and white wine sauce

PASTA DELIZIOSA AL TARTUFO 26 A,M,G



flambierte Linguine aus dem Parmesanlaib, Rum*, cremige Trüffelsauce & gehobelten schwarzen Trüffel
Flambéed Linguine from the parmesan loaf at the table, Rum*, creamy truffle sauce and fresh black truffle

*auch ohne Alkohol möglich

*also possible without alcohol

PASTA DI MANZO E TARTUFO 29 A,M,G

Trüffelcreme mit Conjac, Rinderfiletstreifen & Trüffel
truffle cream refined with conjac*, tender strips beef fillet, truffle

PASTA BASILICO CON BURRATA 19 GAJ,O



mit Basilikumpesto, Burrata & Pinienkernen
with basil pesto, burrata and pine nuts



Vom Lavasteingrill

Piatto di Carne

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 30
200g zartes Black Angus Rinderfilet
200g Tender Black Angus beef fillet

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 44
300g zartes Black Angus Rinderfilet
300g Tender Black Angus beef fillet

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI TOSKANA 48
500g T-Bone Steak
500g T-bone steak

BISTECCA ALLA GRIGLIA 25
200g Rumpsteak aus Argentinien
200g rump steak from Argentina

BISTECCA ALLA GRIGLIA 37
300g Rumpsteak aus Argentinien
300g rump steak from Argentina

Pesci e Crostacei

SALMONE ALLA GRIGLIA 25 ^D
200g Lachsfilet aus Norwegen
200g Salmon fillet from Norway

GAMBERO ALLA GRIGLIA 27 ^D
4x Salzwasser Großgarnelen vom Lavasteingrill
4x Saltwater king prawns from the lava stone grill

ORATA ALLA GRIGLIA 29 ^D
Gegrillte Mittelmeer Dorade 400-500g
Grilled Mediterranean sea bream 400-500g

ORATA CROSTA DI SALE 32 ^D
Mittelmeer Dorade 400-500g in Salzkruste am Tisch flambiert
Mediterranean sea bream 400-500g in a salt crust

ROMBO AL VINO BIANCO 35 ^D
Steinbutt in Weißweinbutter gegarrt
Turbot cooked in white wine butter
-nach Verfügbarkeit-



PERFEKT ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE
PERFECT FOR SHARING WITH 2-3 GUESTS

PRIME TOMAHAWK DI MANZO 110
2 PFUND Rib Eye Steak am Knochen
2 lbs Rib Eye Steak on the bone

CHATEUBRIAND PER DUE 89
Zartes Black Angus Rinderfilet 600g im ganzen gegarrt
Tender Black Angus beef fillet, 600g, cooked whole

Beilagen

ROSMARINKARTOFFEL 4
Rosemary potato

GEGRILLTES GEMÜSE 5
Grilled vegetables

GEDÜNSTETE CHAMPIGNONS 5
steamed mushrooms

TRÜFFELPASTA MIT SCHWARZEN TRÜFFEL 8 ^{A,M,G}
Truffle pasta with black truffles

BEILAGENSALAT 5
Side salad

BLATTSPINAT MIT KNOBLAUCH 6
Spinach with garlic



Saucen

ROTWEINJUS ^{GA,J,O,I}
Red wine jus

KRÄUTERBUTTER ^{GA,J,O}
Herb butter

GORGONZOLASAUCE ^{GA,J,O}
Gorgonzola sauce

BASILIKUMPESTO ^{GA,J,O}
Basil pesto

TRÜFFELJUS 2 ^{GA,J,O,I}
Trufflejus

GRÜNE PFEFFERJUS ^{GA,J,O,I}
green pepper jus

WEISSWEINBUTTER ^{GA,J,O,I}
White wine butter

KNOBLAUCH & CHILIÖL
garlic & chilioil

Saucen je 2€
Sauces €2 each

Pizze Classico

PIZZA MILANO 14 A.G.M.2

mit Tomatensauce, Salame di Milano aus Italien, Fior di Latte & Basilikum
with tomato sauce, Salame di Milano from Italy, fior di latte and basil

PIZZA NAPOLI 16 A.G.M.1,D

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch & Basilikum
with tomato sauce, fior di latte, anchovies, olives, capers and basil

PIZZA DIAVOLA 17 A.G.M.2



mit Tomatensauce, Fior di Latte, scharfer Salami, Champignons, Peperoni & rote Zwiebeln
with tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami, mushrooms and red onions

PIZZA CAPRICCIOSA 18 A.G.M.2

mit Tomatensauce, Prosciutto Cotto, Salme di Milano Champignons, Artischocken & Oliven
with tomato sauce, prosciutto cotto, Salme di Milano mushrooms, artichokes and olives

PIZZA ORTOLANA 16 A.G.M.2



mit Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Rucola, Knoblauch & Grana Padano D.O.P.
with tomato sauce, Fior di Latte, grilled vegetables, rocket, garlic and Grana Padano D.O.P.

PIZZA CALZONE NAPOLETANA 18 A.G.M.2

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Salame di Milano, Prosciutto Cotto & Champignons
with tomato sauce, fior di latte, salami di Milano, prosciutto cotto and mushrooms

PIZZA TONNO 16 A.G.M.1,D

mit Tomatensauce. Fior di Latte, Thunfisch & rote Zwiebeln
with tomato sauce, fior di latte, tuna, and red onions

PIZZA SPINACI E GORGONZOLA 16 A.G.M.2



mit Tomatensauce, Fior di Latte, Blattspinat, Gorgonzola, Kirschtomaten & Knoblauch
with tomato sauce, Fior di Latte, spinach, Gorgonzola, cherry tomatoes and garlic

PIZZA BIANCA AL TARTUFO 22 A.G.M.2



mit Mascarpone-Trüffelcreme, Champignons, Fior di Latte & frisch gehobelten schwarzen Trüffel
with mascarpone truffle cream, mushrooms, fior di latte and freshly shaved black truffles

PIZZA SAN MICHELE PARMA 19 A.G.M.2

mit Tomatensauce, Rucola, San Michele Parmaschinken & Grana Padano D.O.P.
with rocket, San Michele Parma ham and Grana Padano D.O.P.

PIZZA BIANCA AL BASILICO 20 A.G.B.M.2



mit Basilikumpestocreme, Fior di Latte, jungen Tomaten, Rucola & cremigen Burrata
with basil pesto, mascarpone cream, fior di latte, young tomatoes, rocket and creamy burrata

