

## *Antipasti . Vorspeisen*

Flan di verdure su fonduta piemontese  
Gemüseflan mit Piemont-Käsefondue

Gratinata d'asparagi verdi al parmigiano con prosciutto di Cinta Senese  
Gratinierte grüne Spargel mit Parmesan und Cinta Senese Schinken

Carpaccio di cervo su rucola selvatica alle cipolline Borettane candite  
Hirsch-Carpaccio an wilder Rauke und kandierten Borettane-Perlzwiebeln

Astice in vinegrette al dragoncello e il tiepido di cuori di palma e fave  
Hummer in Estragon-Vinaigrette mit lauwarmen Palmherzen und Saubohnen

Polipo al vapore su misticanza di verdure e finocchio selvatico  
Gedämpfter Oktopus mit feinem Gemüse und wildem Fenchel

Delizie dell'orto con cacio, pere, noci e croutons  
Kleiner Salat mit Cacio-Käse, Birne, Walnüssen und Croutons

## *Zuppe . Suppen*

Pasta e fagioli  
Bohnensuppe mit Nudeln

Minestrone genovese  
Gemüsesuppe mit Basilikum-Pesto

Zafferanata del Mediterraneo  
Fischsuppe mit Safran

## *Paste . Nudelgerichte*

Rigatone grezzo Napoletano „Cocco“ e il suo pomodorino Vesuviano  
Cocco-Rigatoni mit Kirschtomaten-Sauce

Pappardelle fresche al ragù d'anitra muta  
Frische breite Bandnudeln mit Muta-Entenragout

Ravioli di zucca alla Mantovana e semi di papavero  
Mantua Kürbis-Ravioli mit Mohnbutter

Linguine alle vongole veraci  
Liguine mit frischen Venusmuscheln

Risotto alle verdure e vecchio balsamico  
Gemüse-Risotto mit Balsamico-Essenz

Intingolo di calamaretti e gamberoni su tagliolini all'uovo  
Dünne frische Eierbandnudeln mit Tintenfisch und Garnelen

## *Pesce . Fischgerichte*

Filetto di rombo lessato alla crema di prosecco su letto di porri aromatizzati  
Pochiertes Steinbuttfilet an Proseccoschaum und Lauchgemüsebett

Rana pescatrice alle olive tagiasche e timo fresco  
Seeteufel mit ligurischen Oliven und frischem Thymian

Orata reale alle cipolle di Tropea e Galatine brasate  
Goldbrasse an Tropea-Zwiebeln und Schmor-Galatina

Sogliola ai ferri con aromi della costa Magna Grecia  
Gegrillte Seezunge mit feinen Mittelmeer-Kräutern

Spigola in crosta di sale marino  
Wolfsbarsch in Meersalzkruste

Gamberoni di San Remo alla Tartana  
Riesen San Remo-Garnelen in Tartana-Sauce

## *Dolci . Nachspeisen*

Crema brulée alla Liquiriza  
Lakritz-Crème brulée

Tiramisú classico  
Klassische Tiramisú

Zabaione freddo  
Kalte Zabaione-Mousse

Tortino al cioccolato fondente  
Warme Schokoladen-Fondant-Kuchen mit Vanilleeis

Semifreddo alla cannella e vino rosso  
Zimt-Parfait mit Rotwein

Panna cotta con salsa di mango e lamponi  
Panna cotta mit Mango- und Himbeeren-Coulis

Sfogliata al Mascarpone con bacche di stagione  
Zart karamelisierter Blätterteig mit Mascarpone und Beeren

Zuccotto al cioccolato  
Schokoladen-Eisbiskuit

Il nostro carrello dei Formaggi  
Käse Auswahl vom Wagen

## *Carni . Fleischgerichte*

Carré d'agnello in crosta e la sua riduzione al Chianti  
Lammkarré in der Kruste mit Chianti-Jus

La vera Costoletta di Vitello burro e salvia  
T-bone-steak vom Kalb in Buttersalbei

Supreme di fagiano in manto di pancetta con uvetta al Vin Santo, gnocchi alla Romana  
Fasanenbrust im Speckmantel mit Rosinen und Vin Santo, Gnocchi alla Romana

Galletto ruspante infornato al fior di timo  
Junges Bressehuhn im Backofen mit Thymian

Filetto di manzo in camicia di pepe grosso e rosmarino su fondo di topinambur  
Rinderfilet in grober Pfefferkruste und Rosmarin auf Topinambur

Costata di manzo Simenthal al sale grigio di Normandia  
Kotelett vom Simenthal-Rind mit grobem Meersalz

RISTORANTE ITALIANO

*Beachten Sie im Ristorante bitte auch unsere täglichen Spezialitäten!*