

ANTIPASTI

TARTAR DI FILETTO DI MANZO 150G

SECONDO LA RICETTA CLASSICA . PAN BRIOCHE . BURRO AFFUMICATO

NACH KLASSISCHEM REZEPT . BRIOCHEBROT . GERÄUCHERTE BUTTER

18.00

VITELLO TONATO

GIRELLO DI VITELLO . SALSA TONATA . CAPPERO

KALBSRÜCKEN . GETÖNTE SOSSE . KAPERN

17.00

POLPO ALLA GRIGLIA

SCAROLA RIPASSATA . OLIVE . UVETTA . GEL AL LIMONE . LIMONE BRUCIATO

SAUTIERTE ESKARIOL . OLIVEN . ROSINEN . ZITRONENGEL . VERBRANNT ZITRONE

18.00

CATALANA D' ASTICE

OLIVE TAGGIASCHE . CONFIT . BASILICO . CAPPERO . CIPOLLA ROSSA . VINAIGRETTE

TAGGIASCA-OLIVEN . CONFIT . BASILIKUM . KAPERN . ROTE ZWIEBEL . VINAIGRETTE

20.00

I PRIMI

SPAGHETTO ALLA CARBONARA

SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI . UOVO . PECORINO . GRANA . GUANCIALE CROCCANTE . PEPE

FELICITTI EINZELKORNSPAGHETTI . EI . PECORINO-KÄSE . GETREIDE . KNUSPRIGER SCHINKEN . PFEFFER

17.00

RISOTTO MILANO

RISO AQUERELLO ALLO ZAFFERANO . RAGOUT DI OSSOBUCO DI VITELLO . SPUMA AL PARMIGIANO 24 MESI

AQUARELLREIS MIT SAFRAN . KALBFLEISCH OSSOBUCO-RAGOUT . PARMESANSCHAUM 24 MONATE GEREIFT

18.00

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI . VONGOLE VERACI . OLIO . PREZZEMOLO

FELICITTI EINZELKORNSPAGHETTI . MUSCHELN . ÖL . PETERSILIE

20.00

RAVIOLI DI BRANZINO

RAVIOLI FATTI IN CASA LIMONE RICOTTA DI BUFALA E BRANZINO . FUMETTO DI BRANZINO . OLIO ALL' ANETO

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT ZITRONE . BÜFFEL-RICOTTA UND WOLFSBARSCH . WOLFSBARSCH-CARTOON . DILLÖL

20.00

I SECONDI

FILETTO DI MANZO URUGUAY

PATATE AL FORNO . VERDURA DI STAGIONE

BRATKARTOFFELN . SAISONALES GEMÜSE

30.00

RIB EYE DI MANZO URUGUAY

PATATE AL FORNO . VERDURE DI STAGIONE

BRATKARTOFFELN . SAISONALES GEMÜSE

27.00

DORATO E FRITTO

CALAMARO SPILLO . GAMBERO ROSSO . VERDURINE

CALAMARETTI . ROTE GARNELE . GEMÜSE

25.00

PESCATO

SU CONSIGLIO DELLO CHEF

FRAGEN SIE DEN CHEF

27.00



**RESTAURANT &
COCKTAILBAR**

STO DA DIO.

FOLLOW US ON:

