

Entrée

CREMA DI PATATE 15

Kartoffelcreme Suppe hausgemacht | Brotchip
* Homemade potatoe cream soup | Bread chip

POLIPO CROCCANTE 28

Oktopus-Tentakel vom Grill auf Kartoffelcarpaccio | Zitronen-Vinaigrette
* Grilled Octopus tentacles on potato carpaccio | Lemon vinaigrette

Pasta Fresca & Secondi

TAGLIOLINI TARTUFO NERO 29

Handgemachte Tagliolini | Trüffel-Butter | Parmigiano | Schwarzer Trüffel
* Handmade Tagliolini | Truffle butter | Parmesan | Black truffle

RISOTTO JACOBO & EVA 31

Schwarzer Risotto | Jakobsmuscheln | Meeres-Spargel | Zitronen-Weissweinsauce
* Black risotto | Scallops | Sea asparagus | Lemon white wine sauce

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 29

Hausgemachte Spaghetti quadrati | Frische Venusmuscheln | Chardonnay | Knoblauch | Petersilie | Peperoncino
* Home-made Spaghetti quadrati | Fresh clams | Chardonnay | Garlic | Parsley | Peperoncino (Chilli)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 2.0 42

Kalbs Medaillons | Salbei | Parmaschinken | Zitronen Butter Sauce | Wilder Brokkoli | Hausgemachte Tagliatelle al Burro
* Veal medallions | Sage | Parma ham | Lemon butter sauce | Wild broccoli | Homemade Tagliatelle with butter

Pizza Napoletana

PORCHETTA 21

Fior di Latte Mozzarella | Fein geschnittene aromatisierte „Porchetta“ | Frisch geriebener Provolone
Fior di Latte Mozzarella | Slices of aromatic porchetta | Freshly grated provolone

TARTUFO NERO 26

Mozzarella di Bufala Campana | Schwarzer Winter-Trüffel | Trüffelöl hausgemacht
* Buffalo mozzarella from Campania | Black winter truffle | Homemade Truffle oil

PULLED BEEF 21

Fior di Latte Mozzarella | Pulled Beef | Karamellisierte Tropea Zwiebeln | Bratensauce
* Fior di Latte Mozzarella | Pulled Beef | Caramelized Tropea onions | Gravy

MORTADELLA & PISTACCHIO 21

Fior di Latte Mozzarella | Bronte Piztazien Creme | Mortadella al Pistacchio | Stracciatella | Pistazien
Fior di Latte Mozzarella | Bronte pistachio cream | Mortadella with pistachio | Stracciatella-Cheese | Pistachios