



## Pasta del giorno / Mittagspasta

**Paccheri con seppia e olive in salsa di broccoli** 11,90  
Riesenrohrnudeln mit Tintenfisch und Oliven in Brokkolicreme

**Antipasto Buonissimo** 21,50  
Vorspeisen Variation mediterraner Art

**Crema di asparagi con salame piccante** 11,50  
Weiße Spargelcremsuppe mit sarfem Salamipulver

**Polpo croccante** 19,50  
Oktopus knusprig gebraten an Salatbouquet

**Surf `n` turf con valeriana e ricotta salata** 21,50  
Jakobsmuscheln- Kalbsfiletcarpaccio mit Feldsalat und würzigen Frischkäse

**La Burrata con asparagi e parma** 18,50  
Burrata an Spargelsalat und Parmaschinken



**Risotto asparagi, capesante e curry** 24,50  
Risotto mit weißem & grünem Spargel und Jakobsmuscheln in Currysauce

**Tagliatelle alla salvia al brasato di vitello e cardoncelli** 19,50  
Hausgemachte Salbeibandnudeln mit Kalbsschmorbraten und Kräuterseitlingen

**Cavatelli al ragù d'orata con pomodorini e peperoncino** 20,50  
Olivenblattnudeln mit Goldbrassenragout und Peperoncino

**Spaghettoni chitarra con asparagi e salsiccia** 20,50  
Vierkantspaghetti mit Salsiccia und Spargel

**Tagliolini nella forma di parmigiano** 20,50  
Dünne Bandnudeln aus dem Parmesanleib



**Orata alla griglia** 29,50  
Goldbrassenfilet mit frischen Kräutern gegrillt

**Ombrina su asparagi gratinati** 34,50  
Wildfang Adlerfischfilet an gebratenem Spargel

**Stinco d'agnello** 28,50  
Lammkeule geschmort in Barolosauce

**Filetto di vitella al barolo** 36,50  
Kalbsfilet rosa gebraten in Parmaschinken- Pistazienmantel an Barolosauce und Spinat

**Manzo con cardoncelli** 34,50  
Rumpsteak rosa gebraten mit Kräuterseitlingen in Cognacsauce

Dessert:  
**Fragole al mascarpone e pistacchio** 10,90  
Erdbeeren mit Mascarpone-Pistaziencreme

Weißwein					
<b>Lugana</b>	2022 D.O.C.	Lombardai	-trocken/aromatisch -	1/4	8,90
<b>Pecorino</b>	2021 D.O.C.	Abruzzen	-trocken/mineralisch-	1/4	12,50
Rosé					
<b>Tai rosé</b>	2022 D.O.C.	Venetien	-fruchtig/mineralisch-	1/4	9,50
Rotwein					
<b>Neraja riserva</b>	2016 D.O.C.	Apulien	-intensiv/johannisbeer-	1/4	8,50
<b>Rosso Montalcino</b> BANFI	2020 D.O.C.	Toscana	-samtig/fruchtig-	1/4	10,50