

## Hauptgerichte

<b>Fisch:</b>	€
Adlerfisch-Filet mit Artischocken-Caponata und Puttanesca-Risotto	52
<b>Fleisch:</b>	
<small>(Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von unserem Hausmetzger. Wir legen großen Wert auf langsam und artgerecht wachsende Tiere. Fett und was immer Sie stören mag, ist uns wichtig und dient als Geschmacksträger – aber Sie verfügen ja über Messer und Gabel.)</small>	
Dreierlei vom Perlhuhn (Saltimbocca, Keule und Girasole) mit Blattspinat	45
Involtini vom Kalbsrücken mit Stangen-Spargel und Salbei-Kartoffeln	52
Entrecôte „ligurische Art“ (Taggiasca-Oliven, Limonen) mit Ofen-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	42
Kotelette und Stufato vom Salzwiesen-Lamm mit getrockneten Feigen, Kichererbsen und Tagliatelle	44

## Käse und Desserts

Käseteller (vom Affineur Waltmann)	19
Tiramisù mit weißem Kaffee-Eis	15
Weißkäse mit Bourbon-Vanille, Rhabarber und Karamell-Eis	15
Schokoladen-Crème Brûlée mit Erdbeeren und Sauerrahm-Eis	15
Dessert-Variation	18

Wir hoffen, daß Ihr Aufenthalt in unserem Haus Sie zufrieden stellt.  
Wenn es etwas zu kritisieren oder bemerken gilt, freuen wir uns, wenn Sie uns ansprechen – besser als anonym sich an die diversen Denunziations-Portale (wie z.B. Tripadvisor) zu wenden.  
In der Anonymität sein Mütchen zu kühlen, ist schlechter Stil, wir reagieren darauf prinzipiell nicht.

## Unser „Kleines“ 77 €

Salat vom Oktopus  
mit Tomaten, Oliven und Saubohnen

\*

Marsala-Risotto  
mit gebratenem grünem und weißem Spargel

\*

Dreierlei vom Perlhuhn (Saltimbocca, Keule und Girasole) mit Blattspinat

\*

Weißkäse mit Bourbon-Vanille,  
Rhabarber und Karamell-Eis

## Unser „Kleines“ Vegetarisch 67 €

Marinierte geräucherte Paprika mit Büffel-Mozzarella  
und Mango-Basilikum-Vinaigrette

\*

Marsala-Risotto  
mit gebratenem grünem und weißem Spargel

\*

Sauerampfer-Ravioli  
mit Morchel-Butter und Zuckererbsen

\*

Weißkäse mit Bourbon-Vanille,  
Rhabarber und Karamell-Eis

### Um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, daß Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit. Campari enthält Farbstoff. Bitter Lemon enthält Chinin. Wein enthält Alkohol. Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um! Wein macht aber nicht schwanger.

Unsere Speisen müssen wir nicht weiter kennzeichnen, denn Sie enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder gar Geschmacksverstärker.

**Wenn Sie gegen irgendetwas allergisch sind, teilen Sie uns dies bitte mit – wir erklären Ihnen gerne Inhaltsstoffe und Komponenten unserer Speisen.**

## Spargel-Menü

Wir verarbeiten nur **Bio-Spargel** aus Freilandanbau ohne Folie  
98 €

Ceviche von rohem Spargel und Thunfisch

\*

Maltagliate mit Wildgarnelen  
und Spargel – Ragoût

\*

Involtini vom Kalbsrücken  
mit Stangen-Spargel und Salbei-Kartoffeln

\*

Schokoladen-Crème Brûlée  
mit Erdbeeren und Sauerrahm-Eis

## Enoteca – Menü / „Menu del Giorno“

7 GÄNGE 95 €

Wie bei unseren Freunden in Italien  
dürfen Sie essen, „was auf den Tisch kommt“

Wir servieren täglich wechselnd verschiedene (kleine) Vorspeisen,  
mehrere Pasta-Gänge, einen Hauptgang  
und eine kleine Dessert-Variation

Dieses Menü können Sie nur tischweise bestellen  
( letzte Bestellung: 21 Uhr )

Zu unseren Speisen reichen wir:  
hausgemachte Focaccia,  
Salinensalz (aus Deutschlands letzter Sole-Siederei Luisenhall),  
schwarzen Penja-Pfeffer,  
Olivenöl von Vagnoni aus San Gimignano / Toskana

## Vorspeisen

€

Salat der Saison	8
Antipasti-Teller	22
San Daniele-Schinken	16
Halber gegrillter Hummer mit süß-saurem Romana-Salat	35
Salat vom Oktopus mit Tomaten, Oliven und Saubohnen	25
Marinierte geräucherte Paprika mit Büffel-Mozzarella und Mango-Basilikum-Vinaigrette	21
Ceviche von rohem Spargel und Thunfisch	28
Stangen-Spargel mit Parmesan gratiniert und San Daniele Schinken	29
Vitello Tonnato	21
Gebratene Scampi mit Chili und toskanischem Olivenöl von Vagnoni	22
Wildkräutersuppe mit Ziegenfrischkäse	15
Burridda (deftiger, pikanter ligurischer Fisch-Eintopf)	23

## Pasta & Zwischengerichte

Spaghetti mit Spargel-Carbonara	22
Spaghetti all'Aglio e Olio	15
Sauerampfer-Ravioli mit Morchel-Butter und Zuckererbsen	24
Marsala-Risotto mit gebratenem grünem und weißem Spargel	26
Maltagliate mit Wildgarnelen und Spargel-Ragoût	29