

Zu Ihrem Schutz:
Wir haben Aerosol- und Virenfilter
in allen Gasträumen installiert.

Hauptgerichte

Fisch: €

Wolfsbarschfilet (Wildfang) mit Blattspinat und Wildgarnelen-Ravioli 48

Fleisch:
(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.)

Gebratene Brust und Ragoût von der Freiland-Poularde
mit Shiitake-Pilzen und Kartoffel-Salbei-Püree 36

Kalbsrücken in Raschera-Kruste mit Schwarzkohl und Tagliatelle 42

Entrecôte „ligurische Art“ (Taggiasca-Oliven, Limonen)
mit Ofen-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 38

Tagesempfehlung nach mündlicher Ansage

Käse und Desserts

Käseteller (Taleggio, Raschera, Parmiggiano Riserva) 15

Tiramisù mit weißem Kaffee-Eis 11

Weißkäse mit Ananas Kompott und Karamel-Eis 11

Kleine Schokoladen-Variation 12

Dessert-Variation 13

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

Unser „Kleines“

65 €

Warm geräucherter Hirschrücken
mit Sellerie-Püree und Bitterorangen

*

Marsala-Risotto
mit geröstetem Crostino und schwarzem
Penja-Pfeffer

*

Kalbsrücken in Raschera-Kruste
mit Schwarzkohl und Tagliatelle

*

Kleine Schokoladen-Variation
mit Moscato-Birne

Unser „Kleines“ Vegetarisch

54 €

Crème Caramel von Topinambur
mit Balsamessig-Eis und Bunte Bete-
Sugo

*

Marsala-Risotto
mit geröstetem Crostino und schwarzem
Penja-Pfeffer

*

Fonduta-Ravioli
mit Trüffel-Butter und Süßkartoffeln

*

Kleine Schokoladen-Variation
mit Moscato-Birne

Enoteca – Menü

„Menu del Giorno“

7 GÄNGE 80 €

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

**Es gelten die derzeit gültigen Einschränkungen der Corona-
Verordnung des Landes, die wir hier nicht aufführen können, da
sie sich laufend ändern und wir sie oft nicht verstehen.**

Vorspeisen

	€
Salat der Saison	7
Antipasti-Teller	20
San Daniele-Schinken	14
Halber gegrillter Hummer mit süß-saurem Romana-Salat	32
Kalbskopf mit Fagioli Bianchi und gebackenem Kalbsbries	20
Warm geräucherter Hirschrücken mit Sellerie-Püree und Bitterorangen	20
Crème Caramel von Topinambur mit Balsamessig-Eis und Bunte Bete-Sugo	18
Roh marinierte Gelbschwanzmakrele (Kingfish) mit Artischocken-Caponata	24
Vitello Tonnato	18
Gebratene Scampi mit Chili und toskanischem Olivenöl von Vagnoni	18
Parmesan-Suppe mit Spinat-Pinienkern-Bällchen	11
Burrida (deftiger, pikanter ligurischer Fisch-Eintopf)	18

Pasta & Zwischengerichte

Spaghetti all'Amatriciana (Guanciale, Tomate, Chili)	18
Spaghetti all'Aglio e Olio	13
Fonduta-Ravioli mit Trüffel-Butter und Süßkartoffeln	19
Pappardelle mit Wildschwein-Ragoût und Cime di Rape	20
Marsala-Risotto mit geröstetem Crostino und schwarzem Penja-Pfeffer	22