

## Hauptgerichte

<b>Fisch:</b>	€
Gebratener Skrei-Rücken (Winterkabeljau) mit Cima di Rape und Süßkartoffel-Püree	52

### 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.)

Freiland-Poulardenbrust mit Orangen-Chicorée und Salbei-Taglierini	40
Kalbsbäckchen in Chianti geschmort, mit Blattspinat und Parmesan-Polenta	48
Entrecôte „ligurische Art“ (Taggiasca-Oliven, Limonen) mit Ofen-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	42
Lammhüfte mit Salzlimonen-Sauce, Artischocken und Risotto Cacio e Pepe (Pfeffer und Pecorino)	42

## Käse und Desserts

Käseteller (Taleggio, Pecorino, Parmiggiano Riserva)	19
Tiramisù mit weißem Kaffee-Eis	15
Delice von der Valrhona-Schokolade mit Amarena-Eis	15
Quittensuppe mit Mousse von gerösteter weißer Schokolade	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 €

(davon gehen 12,30 € MWSt. an den Staat)

Geräucherter Hirschrücken  
mit Feldsalat, Kartoffel-Dressing und Moosbeeren  
\*  
Venere-Risotto  
mit Ofen-Paprika und Mandeln  
\*  
Freiland-Poulardenbrust  
mit Orangen-Chicorée und Salbei-Taglierini  
\*  
Delice von der Valrhona-Schokolade  
mit Amarena-Eis

## Unser „Kleines“

### Vegetarisch

67 €

(davon gehen 10,70 € MWSt. an den Staat)

Parmesan-Crème-Brûlée  
mit süß-saurem Kürbis  
\*  
Venere-Risotto  
mit Ofen-Paprika und Mandeln  
\*  
Kartoffel-Gnocchi mit Steinpilz-Butter  
und Puntarelle (Vulkan-Spargel)  
\*  
Delice von der Valrhona-Schokolade  
mit Amarena-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.**

## Fisch-Menü

98 €

(davon gehen 15,65 € MWSt. an den Staat)

Thunfisch-Carpaccio  
mit marinierter Cedro

\*

Wildgarnelen-Ravioli  
im Cacciucco-Fond und Topinambur

\*

Gebratener Skrei-Rücken (Winterkabeljau)  
mit Cima di Rape und Süßkartoffel-Püree

\*

Kokos-Panna Cotta  
mit Passionsfrucht-Eis

## Enoteca – Menü / „Menu del Giorno“

7 GÄNGE 95 €

(davon gehen 15,17 € MWSt. an den Staat)

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

Seit 1. Januar müssen wir 19% MWSt. an den Staat abführen.  
Vom verbleibenden Betrag müssen wir u.a. die Wareneinkäufe, Personal, Versicherungen  
Miete, Reparaturen und Energie bezahlen. Gutes Neues Jahr !

## Vorspeisen

€

Salat der Saison	7
Antipasti-Teller	22
San Daniele-Schinken	16
Halber gegrillter Hummer mit süß-saurem Romana-Salat	35
Geräucherter Hirschrücken mit Feldsalat, Kartoffel-Dressing und Moosbeeren	25
Parmesan-Crème-Brûlée mit süß-saurem Kürbis	25
Kalbskopf mit Fagioli Bianchi und gebratener Jakobsmuschel	28
Thunfisch-Carpaccio mit marinierter Cedro	27
Vitello Tonnato	21
Gebratene Scampi mit Chili und toskanischem Olivenöl von Vagnoni	22
Klare Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel	15
Burrida (deftiger, pikanter ligurischer Fisch-Eintopf)	23

## Pasta & Zwischengerichte

Spaghetti mit Lammfleisch-Streifen, Sardellen und Oliven	22
Spaghetti all'Aglio e Olio	14
Venere-Risotto mit Ofen-Paprika und Mandeln	24
Kartoffel-Gnocchi mit Steinpilz-Butter und Puntarelle (Vulkan-Spargel)	26
Wildgarnelen-Ravioli im Cacciucco-Fond und Topinambur	29