

### Antipasti

- Insalata di spinacini crudi, olio extravergine di oliva e sale nero** 9  
Salat von rohem Spinat mit sizilianischen Kirschtomaten,  
nativem Olivenöl Extra und schwarzem Salz  
Salad of spinach with sicilian cherry tomatoes,  
italian Extra Virgin Olive Oil and black salt
- Antipasto di carciofini grigliati e fettine di salmone affumicato** 11  
Gegrillte Artischocken an geräuchertem Lachsfilet  
Grilled artichokes and smoked fillet of salmon
- Burrata con pomodorini e basilico** 13  
Burratakäse mit Datteltomaten und Basilikum  
Burrata cheese with date tomatoes and basil
- Carpaccio di Fassona piemontese, rucola, mela verde e Parmigiano** 15  
Carpaccio vom piemontesischen Fassona-Rind an Rucola,  
Sellerie-Apfelsalat und Parmesankäse  
Piedmont Fassona beef tenderloin Carpaccio with Rucola salad,  
celery-apple salad and Parmigiano shavings

### Pasta

- Tagliatelle con punte di filetto di razza Fassona e funghi rosa** 14  
Tagliatelle mit piemontesische Fassona-Rinderfiletspitzen und rosa Champignons  
Tagliatelle with braised tips of Fassona beef fillet and pink mushrooms
- Gnocchi di patate allo zafferano e zabaione di Parmigiano** 14  
Kartoffelgnocchi mit Safran, Almbutter und Parmesan-Zabaione  
Potato gnocchi with saffron, Alpine butter and Parmigiano custard
- Tortelli di rape rosse, farcia di formaggio caprino e miele, salsa al Roquefort** 16  
Rote Bete-Tortelli mit Ziegenkäse und sardischem Honig gefüllt in Roquefortsauce  
Beetroot Tortelli filled with goat's cheese and Sardinian honey in blue cheese sauce

### Pizza

- Margherita | Pomodoro, Fiordilatte e Basilico** 9  
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, Basilikum,  
Salz und natives Olivenöl extra  
San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, basil, salt and extra-virgin olive oil
- Genovese | Pesto, ricotta e Fiordilatte** 10  
Basilikumpesto, Ricottakäse und Fiordilatte-Käse  
Basil pesto, Ricotta cheese, Fiordilatte cheese
- Borbonica | Pachino, Bufala e Alici** 12  
Sizilianische Pachino-Tomaten, Büffel Mozzarella und Sardellenfilets  
Sicilian Pachino tomatoes, Buffalo Mozzarella and anchovies

## Pizza

- Tonno | pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla rossa di Tropea** 12  
Tomaten, Fiordilattekäse, Thunfisch und roten Tropea-Zwiebeln  
San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, tuna and red onions
- Calabrese | Pomodoro, Fiordilatte, capperi, olive e Nduja** 13  
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, Kapern,  
Taggiasca Oliven und Nduja (würzige, pikante, weiche Rohwurst)  
San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, capers, Taggiasca olives  
and Nduja (spicy, spreadable salami)
- Fiorentina | Pomodoro, Fiordilatte, Finocchiona e Mascarpone** 14  
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, toskanische  
Fenchelsalami und Mascarponekäse  
San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, Finocchiona  
(Tuscan salami flavoured with fennel seeds) and Mascarpone cheese
- Emiliana | Pomodoro, Straciatella, Parma, Rucola e Parmigiano** 14  
San Marzano Tomatensalsa, Straciatellakäse, Parmaschinken,  
Rucola und Parmesan  
San Marzano Tomatoes, Straciatella cheese, Parma ham,  
Rucola and parmigiano cheese
- Nordica | Pomodoro, Fiordilatte, Salmone affumicato e Burrata** 15  
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, geräuchertes Lachsfilet  
und Burratakäse  
San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, smoked salmon and Burrata cheese
- Calzone | Fiordilatte, Culatello di Zibello, funghi e Provola** 16  
Gefüllt mit Fiordilatte-Käse, Culatello-Schinken, Champignons und Provolakäse  
Stuffed with Fiordilatte cheese, Culatello ham, mushrooms and Provola cheese
- Tartufata | Fiordilatte, Culatello di Zibello e crema al nero di Norcia** 18  
Fiordilatte-Käse, Culatello-Schinken und schwarzer Norcia Trüffel  
Fiordilatte cheese, Culatello ham and black truffle

## Fleischgericht & Fischgericht

- Filetto di manzo alla griglia, verdure baby e patate al rosmarino** 25  
Rinderfilet vom Grill, Babygemüse und Rosmarinkartoffeln  
Grilled fillet of beef, rosemary potatoes and miniature vegetables
- Branzino con zucchine al cerfoglio, verdure piccanti  
a vapore e pane Carasau** 25  
Wildgefangenes Wolfsbarschfilet mit pochierten  
Kerbel-Zucchini, Chiligemüse und sardischem Carasaubrot  
Wild Sea Bass with lukewarm poached chervil zucchini,  
chili vegetables and Sardinien Carasau flat bread

## Dessert

- Sorbetto del giorno** 8  
Sorbet nach Wahl  
Choice of sorbet