

ANTIPASTI

KALTE VORSPEISEN



VEGETARISCH



Flan di Parmigiano 10,80

Lauwarmes Souflé vom Parmesan – Spezialität aus der Emilia Romagna

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

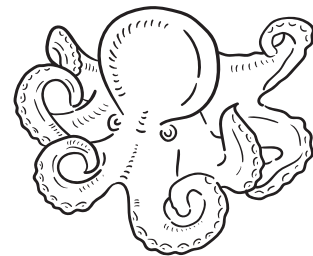
FISCH



Polpo con crema di fave 17,80

Pürierte grüne dicke Bohnen – warm serviert mit gegrilltem Octopus

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, Weichtiere



FLEISCH



Rosmarino in culo 14,80

(nach Verfügbarkeit)

Dario Cecchini's original Beef Tartar Bällchen gewürzt mit Olivenöl Extra Vergine, Salz, Pfeffer

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

Tonno del Chianti alla marinara 14,80

(nach Verfügbarkeit)

„Besser als Thunfisch“, die Spezialität von Dario Cecchini aus Schweinefleisch

Allergene Inhaltsstoffe: Wein (Sulfite)

Selezione Dario Cecchini 24,80

(nach Verfügbarkeit)

Dario Cecchini's original Rosmarino in culo und Tonno del Chianti

Allergene Inhaltsstoffe: Essig (Sulfite)

Vitello Tonnato 10,80

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Allergene Inhaltsstoffe: Fisch, Milch-Laktose, Wein (Sulfite)

Affettati e Formaggi misti 28,80 für 2 Personen

Variation aus ausgewählten Salumi, Prosciutti und Käse aus den Regionen Toskana, Emilia Romagna, Piemonte und Friaul.

Antica Macelleria di Lorenzo Chini (Gaiole-Toskana), Prosciutteria D'Osvaldo (Cormons), Käse von Luigi Guffanti (Arona, Lago Maggiore, Piemonte)

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

Gedeck 3,00

Unser dunkles Wurzelbrot von Bio-Hofbäcker Mauracher, wenn verfügbar auch das original „Pane di Altamura“ aus Apulien, Oliven, bestes Olivenöl Extra Vergine und eine weitere abwechslungsreiche Köstlichkeit sind im Gedeckpreis inkludiert.

PRIMI

WARME VORSPEISEN



„IL GIRO“ TRA MARE E TERRA



Vorspeisen Degustation 3-Gang oder 4-Gang 27,00 / 36,00

(ab 2 Personen mit gleicher Speisefolge)

Zur Auswahl stehen Carne Salada, Flan di Parmigiano, Octopus Fave und Cappelletti San Daniele - Melone

PASTA



(als Hauptgericht zuzügl 5,00)

Cappelletti San Daniele con Melone 16,80

von Hand gemachte Cappelletti (Ravioliform) mit San Daniele Fülle und Zuckermelone

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Sulfite

Cappelletti spinaci-ricotta con burro e salvia 14,80

von Hand gemachte Cappelletti (Ravioliform) mit Spinat-Ricotta-Fülle mit zerlassener Butter und Salbei

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei

RISOTTO



(als Hauptgericht zuzügl 5,00)

Risotto in nero di sepia con calamari alla griglia e pomodorini 14,80

Risotto mit Sepiatinte, gegrilltem Kalamar und Cherrytomaten, Babyspinat

Allergene Inhaltsstoffe: Weichtiere, Milch-Laktose, Wein(Sulfite)

Für unsere Risotti verwenden wir ausschließlich die Sorte Carnaroli Superfino 22 Monate gereift aus dem Hause DeTacchi (Padova).



ZUPPE



Brodo con Agnolotti 7,20

Leichter Gemüsefond mit hausgemachten gefüllten Teigtaschen Spinat-Ricotta

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Ei

Zuppa di pesce 12,00

Fischsuppe mit Garnelen, Octopus & Fischeinlage

Allergene Inhaltsstoffe: Sellerie, Fisch, Krustentiere, Weichtiere

SECONDI DI MARE

HAUPTGERICHTE FISCH



Seeteufel, Lardo 29,80

Seeteufel mit Lardo di Collonata IGP

Allergene Inhaltsstoffe: Ei, Fisch, Milch-Laktose

Campari-Carote Linguine 24,80

Linguine aus hausgemachter Pasta, Campari, Wildfanggarnelen, Jakobsmuschel und Karotten-Grapefruit-Sauce

Allergene Inhaltsstoffe: Weichtiere, Krustentiere, Ei, Milch-Laktose, Wein (Sulfite), glutenhaltiges Getreide

Goldbrasse auf saisonalen italienischen Gemüsespezialitäten 19,80

Allergene Inhaltsstoffe: Fisch

Wildfang auf saisonalen italienischen Gemüsespezialitäten 28,80

Fisch je nach Tagesangebot

Allergene Inhaltsstoffe: Fisch

Tutto Mare – Piatto misto di Mare 30,80

Fischplatte

Auswahl aus Goldbrasse, Roten Wildfanggarnelen, Octopus, Jakobsmuschel und gebratener Gemüsevariation

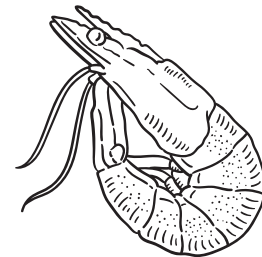
Allergene Inhaltsstoffe: Fisch, Krustentiere, Weichtiere

„Gambero Rosso“ – Rote Wildfanggarnelen auf saisonaler Gemüsevariation 24,80

Allergene Inhaltsstoffe: Krustentiere/Weichtiere

Octopus auf saisonaler Gemüsevariation 32,80

Allergene Inhaltsstoffe: Krustentiere/Weichtiere



CONVIVIO

WENN MAN SICH ZUSAMMENFINDET



Rombo al forno con patatine für zwei/drei Personen 6,10 je 100 g

(für 2–3 Personen)

Steinbutt (Wildfang) mit Kapernblüten, Cherrytomaten, Taggiasca-Oliven und Kartoffelscheiben im Rohr

Allergene Inhaltsstoffe: Fisch, Wein (Sulfite)

Branzino al cartoccio con risotto Milanese 48,00

(für 2 Personen)

Wolfsbarsch mit sautiertem Fenchel und Zwiebel im Päckchen mit Safranrisotto

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, Wein (Sulfite)

SECONDI DI CARNE

HAUPTGERICHTE FLEISCH



Tagliata di Manzo 24,80
Selezione Dario Cecchini Panzano in Chianti
(ca. 200 g)

kurz angebratenes Hüftsteak von Dario Cecchini mit Babyspinat, Rosmarinkartoffeln und rotem Paprika

Allergene Inhaltsstoffe: Essig (Sulfite)

„La Panzanese“ – Supertagliata di Manzo 49,00
Selezione Dario Cecchini (ca. 500–550 g)
(für 2 Personen)

kurz angebratenes Hüftsteak von von Dario Cecchini mit Babyspinat, Rosmarinkartoffeln und rotem Paprika

Allergene Inhaltsstoffe: Essig (Sulfite)

Controfiletto Fiorentino (Beiried) 12,00 je 100 g
Selezione Dario Cecchini (500 bis 1000 g)
(für 2 bis 4 Personen)
(nach Verfügbarkeit)

mit Babyspinat, Rosmarinkartoffeln und rotem Paprika

Allergene Inhaltsstoffe: Essig (Sulfite)

Bistecca Fiorentina 8,60 je 100 g
Selezione Dario Cecchini (1600 bis 2500 g)
(für 3 bis 6 Personen)
(nach Verfügbarkeit)

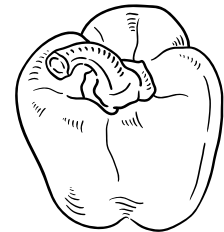
mit Babyspinat, Rosmarinkartoffeln und rotem Paprika

Allergene Inhaltsstoffe: Essig (Sulfite)

Ossobuco, Gremolata su risotto
allo Zafferano 19,80

geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata (Petersilie, Knoblauch, Zitronenzeste) auf Safranrisotto

Allergene Inhaltsstoffe: Wein (Sulfite), Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Sellerie



CONTORNI

BEILAGEN



Insalata mista di stagione 4,80

gemischter saisonaler Salat

Allergene Inhaltsstoffe: keine

Verdura di stagione 5,40

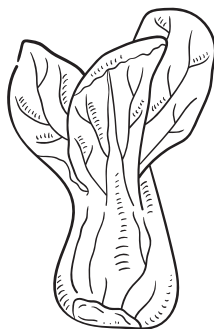
Gemüsevariation

Allergene Inhaltsstoffe: keine

Spinaci 5,80

frischer Baby-Blattspinat

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose



Polenta cremosa alle erbe 5,40

Farina di Mais giallo di Maranello (DeTacchi/ Padova)

Cremige Kräuterpolenta

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

Finferli al mio favore 9,80

Eierschwammerl, Wildjus, Eidotter

Allergene Inhaltsstoffe: Ei, Pilze

FORMAGGIO KÄSE



KÄSESPEZIALITÄTEN VON LUIGI GUFFANTI AFFINEUR AUS ARONA - LAGO MAGGIORE



Je Degustationsstück 4,60

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

Je nach Verfügbarkeit

Pecorino Toscano - Toscana (Schafskäse Rohmilch)

Robiola di Roccaverano - Piemonte (Ziegenfrischkäse Rohmilch)

Salvacremasco - Piemonte (Kuh, roh/pasteurisiert, min. 75 gereift)

Taleggio stagionato - Lombardei (Kuh, roh, min. 40 Tage gereift)

Gorgonzola dolce - Lombardei (Kuh, pasteurisiert, min. 60 Tage gereift)

DOLCI SÜSSSPEISEN



Torta del Giorno 4,50

Tagestorte

Allergene Inhaltsstoffe: Weizen (Gluten), Milch-Laktose,
Nüsse

Pannacotta mit Himbeersorbet 6,20

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

Tiramisu mit Espresso 6,80

Tiramisu mit Plantation Rum 12,80

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges
Getreide, Ei

Semifreddo mit Erdbeeren 8,40

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

Sgroppino 8,80

gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco und Vodka

Allergene Inhaltsstoffe: glutenhaltiges Getreide, Wein-Sulfite

Tris di sorbetti/gelati 8,40

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, Nüsse (Haselnuss),
Vanille, Lavendel, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, dunkle
Schokolade

