

MENÙ DEGUSTAZIONE

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischschaum und frittierten Kapern
Veal with tuna mousse and fried capers

Agnolotti

Teigtaschen mit Ossobuco-Füllung, Safransauce und Kalbsjus
Dumplings stuffed with ossobuco, saffron sauce, and veal jus

Rombo alla guazzetto

Eintopf mit Steinbuttfilet nach Guazzetto-Art gekocht
mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Krustentierfond
Stew with turbot fillet prepared Guazzetto-style,
served with clams, mussels, and a shellfish stock

Filetto di manzo

Rinderfilet mit schwarzem Trüffel, Barolo-Reduktion,
Selleriepüree, Babybrokkoli und Babykarotten
Beef tenderloin with black truffle, Barolo reduction, celery purée,
baby broccoli, and baby carrots

Zabaglione freddo

mit Aprikose und Rosmarin
with apricot and rosemary

5 Gänge / 5 Course 105 €
3 Gänge / 3 Course 79 €

ANTIPASTI

Ostriche

Austern fine de claire mit Amalfi-Zitronengranité

Fine de Claire oysters with Amalfi lemon granita

8 € / 24 € (3 STK.)

Burrata affumicata

Burrata geräuchert mit gegrilltem Pfirsich und Tomatensud

Smoked burrata with grilled peaches and tomato sauce

22 €

Tartare di manzo

Rindertatar mit Haselnussmayonnaise, mariniertem
Eigelb und schwarzem Trüffel

Beef tartare with hazelnut mayonnaise, marinated
egg yolk, and black truffle

32 €

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischschaum und frittierten Kapern

Veal with tuna mousse and fried capers

24 €

Polpo alla griglia

Oktopus mit Zitronenkartoffelcreme

Octopus with lemon potato purée

26 €

Carpaccio di manzo alla Cipriani

Rindercarpaccio mit Cipriani Sauce

Beef carpaccio with Cipriani sauce

26 €

PASTA E RISOTTO

Tagliolini al tartufo

Trüffelbutter, Parmesan, mit schwarzem Trüffel (3 Gr.)
Truffle butter, Parmesan and black truffle (3 g)

36 €

Paccheri all'Astice

Hummertatar und mediterrane Bisque
Lobster tartare and Mediterranean bisque

44 €

Acquarello Risotto

mit Pfifferlingen und Parmesancreme
with chanterelles and Parmesan cream

38 €

Spaghetti alla Vongole

Venusmuscheln mit Knoblauch, Chili, Petersilie in Weißweinsauce
Clams with garlic, chili, and parsley in a white wine sauce

28 €

Gnocchi

mit Tomaten und Basilikumpesto
with tomatoes and basil pesto

29 €

Agnolotti

Teigtaschen mit Ossobuco-Füllung, Safransauce und Kalbsjus
Dumplings stuffed with ossobuco, saffron sauce, and veal jus

36 €

SECONDI DI PESCE

Filetto di spigola alla griglia

mit mediterranem Kräuteröl
with Mediterranean herb oil

46 €

Rombo alla guazzetto

Eintopf mit Steinbuttfilet nach Guazzetto-Art gekocht mit Venusmuscheln,
Miesmuscheln und Krustentierfond
Stew with turbot fillet prepared Guazzetto-style, served with clams, mussels, and a
shellfish stock

56 €

Filetto di merluzzo

Kabeljaufilet gebraten mit Champagner-Beurre-Blanc
Pan-fried cod fillet with Champagne beurre blanc

48 €

Branzino

Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen
Sea bass in a salt crust (serves 2)

92 €

Beilagen / Side Dishes

Blattspinat · Babybrokkoli · Minikarotten und gekochte Kartoffeln
Spinach leaves · Baby broccoli · Baby carrots and boiled potatoes

*Zwischengang / Hauptgang

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

SECONDI DI CARNE

Involtini di coniglio

Kaninchenroullade gefüllt mit Salbei und Rosmarin, Gemüse der Saison und eigener Glacé
Rabbit Roll stuffed with sage and rosemary, seasonal vegetables, and its own jus

38 €

Carré d'agnello

Lammkarree gebraten mit Pistazienkruste und Pfeffersauce
Roasted rack of lamb with a pistachio crust and pepper sauce

48 €

Filetto di manzo

Rinderfilet gebraten mit schwarzem Trüffel und Rotweinjus
Beef tenderloin pan-seared with black truffle and red wine sauce

58 €

Beilagen / Side Dishes

Selleriepüree · Babybrokkoli · Minikarotten

Celery purée · Baby broccoli · Baby carrots

DOLCI – DESSERT

Zabaglione freddo

mit Aprikosensorbet und Rosmarin
with apricot sorbet and rosemary

14 €

Panna Cotta

Luftige Zitronen-Panna-Cotta mit Beerenkompott
Light and airy lemon panna cotta with berry compote

12 €

Tiramisù classico

Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuit, Kakao
Mascarpone, espresso, ladyfingers, cocoa

12 €

Insalata di frutta

mit Basilikumeis
with basil ice cream

13 €

Tagliere di formaggi

4 verschiedene italienische Käsesorten mit Feigensenf
4 different types of Italian cheese with fig mustard

19 €