

Gli Antipasti

Starters | Vorspeisen

SCAMPETTO ALLA PLANCIA SU PASSATINA DI POMODORO "PIENNOLO", CREMA FRESCA AL BASILICO
Grilled Scampi on Tomato Cream, Fresh Basil Cream
Gegrillte Scampi auf Tomatencreme, frische Basilikumcreme

30

RICCIOLA AL COTTO/CRUDO IN CEVICHE VEGETARIANA E SPUMA DI LIME
Cooked/Raw Amberjack in Vegetarian Ceviche and Lime Foam
Gekochte/Roh Gelbschwanz gelbschwanzmakrele in vegetarischem Ceviche und Limettenmousse

15

SOGLIOLA PASTELLATA AL SESAMO, INSALATINA DI RADICI, MAYO DI SOIA AL MELOGRANO
Sesame-battered Sole, Vegetable Salad, Soy Mayonnaise with Pomegranate
In Sesamteig gebackene Seezunge, Wurzelgemüse-Salat, Soja-Mayonnaise mit Granatapfel

15

L' AFFUMICATO D' OSVALDO, CAMELLATO DI PAPAYA E MELONE INVERNALE,
PIZZICO DI MENTA E HABANERO CON PAN BRIOCHE SPEZIATO
Osvaldo's smoked ham Caramelized Papaya and Winter Melon,
with Mint and habanero with Spiced Brioche Bread
Osvaldo's geräucherter Schinken karamellisierte Papaya und Wintermelone,
mit Minze und habanero mit gewürztem Briochebrot

15

GIRELLO DI VITELLO CARPACCIATO, RADICCHIO TARDIVO IN CITRONETTE SALSA ALL' UOVO TONNATO
Veal Carpaccio Roll, Late Radicchio in citronette with Tuna Sauce
Carpaccio aus kalbnachse spätradicchio in citronette mit Thunfischsauce

15

SUPREMA DI FARAONA IN MANTO D'ERBE, CARDONCELLI GRIGLIATI AL PROFUMO D'AGLIO NERO, SIFONATA DI MANDORLA
Supreme of Guinea Fowl in Herb Mantle, Grilled Cardoncelli Mushrooms with Black Garlic Aroma, Almond Foam
Supreme von Perlhuhn in Kräutermantel, gegrillte Cardoncelli-Pilze mit schwarzem Knoblaucharoma, Mandel-mousse

20

UOVO CROCCANTE, KATAIFI, MISTICANZA DI TUBERI
Crispy Egg, Kataifi, Assorted Tubers Salad
Knuspriges Ei, Kataifi, gemischter Wurzelgemüsesalat

15

CANNOLO DI SFOGLIA VEGETALE, AVOCADO, SEITAN E MORBIDO DI CANNELLINI
Vegetable Puff Pastry Cannoli, Avocado, Seitan, and Soft Cannellini
Vegetarische Blätterteig-Cannoli, Avocado, Seitan und weiche Cannellini

15



I Primi

First Courses | Erste Gänge

SPAGHETTO QUADRO DI GRANO SELEZIONATO IN MARINARA DI VONGOLE
CON SPICCHI DI POMODORINI VESUVIANI CAMELLATI E POLVERE DI BOTTARGA DI MUGGINE
"Marinara" style spaghetti with clams, caramelised vesuvian cherry tomato salad and mullet bottarga
Spaghetti mit venus-muscheln-marinara, karamellisierten kirschtomaten-salat und meeräsche bottarga

20

LINGUINE DI GRANO DURO DECORTICATO PESTO PISTACCHIO D.O.P DI RAFFADALI,
BATTUTA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO
Linguine pasta made of Hulled Durum Wheat D.O.P. Pistachio Pesto from Raffadali,
chopped Red Shrimp from Mazara del Vallo
Linguine pasta aus geschältem Hartweizenkern D.O.P. Pistazienpesto aus Raffadali,
gehackten roten Garnelen aus Mazara del Vallo

20

AMATRICIANA SBAGLIATA

Amatriciana pasta
Amatriciana Nudeln

15

PAPPARDELLE AL RAGUTTINO DI CARNI SELEZIONATA DI VITELLO E RICOTTA AFFUMICATA AL FAGGIO
Pappardelle pasta with Selected Veal sauce and Beech smoked Ricotta
Pappardelle nudeln mit ausgewähltem Kalbssauce und Buchen-geräucherter ricotta käse

20

CHICCHE DI PATATE SU FONDUTA DI CASTELMAGNO E LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE
Nettle potato with castelmagno cheese fondue and toasted almond chips
Kartoffelklößchen auf käse-fondue und gerösteten mandelnblättchen

15

ARROTOLATO DI CREPES ALLA CIMA DI RAPA, CREMA CASTELMAGNO E CIALDA DI PARMIGGIANO
Rolled crêpes with broccoli rabe, Castelmagno cream, and Parmesan crisp
Gerollte Crêpes mit Stängelkohl, Castelmagno-Creme und Parmesan-Chip.

15

I CLASSICI DELL'ITALIA (L'AGLIO E OLIO, L'ARRABIATA, LA PUTTANESCA, LASAGNA)
The italian classics (garlic and oil, arrabiata style, puttanesca style, lasagna)
Die typischenitalienische (Knoblauch und Öl, nach Arrabiata Art, nach Puttanesca Art, Lasagna)

15



I Secondi

Main Courses | Zweite Gänge

IL PESCATO DEL GIORNO GRIGLIATO, ERBETTE SBATTUTE, PATATE NOCCIOLA
Grilled Catch of the Day, Beaten Herbs, Hazelnut Potatoes
Gegrillter Fang des Tages, geschlagene Kräuter, Haselnusskartoffeln
25

FILETTO DI PESCATRICE LARDELLATO SU SPUMA DI BIETINA
CROCCANTE CASTRAURA ALLA MENTUCCIA
Lard-Wrapped Monkfish Fillet on Crunchy Beet Foam with Mint Castraura
In Speck gewickeltes Seehechtfilet auf knusprigem Rote-Bete-mousse mit Minz-Castraura
25

FRITTO MISTO CON DELIZIE DELL' ORTO CROCCANTI
Mixed Fried Platter with Crispy Garden Delights
Gemischte Frittierte Platte mit Knusprigen Gartendelikatessen
20

FILETTINO DI MANZO CON JUS RIDOTTO AL TARTUFO NERO ESTIVO,
CROSTOLO DI PANE E SPUMA DI PATATE ROSSE AFFUMICATE
Beef fillet with black truffle grevy, crunchy bread and smoked smashed red potatoes
Rinderfilet mit sommertrüffel-bratensauce, brot-crouton und püree aus geräucherte RotKartoffel
25

NODINO DI VITELLO PANATO E DORATO IN BURRO CHIARIFICATO CON STICK DI PATATE CROCCANTI
Breaded and browned veal medallion in clarified butter with crunchy potato sticks
Paniertes und angebruntes kalbsmedaillon in butter, knusprige kartoffelstäbchen
25

CARRE' D'AGNELLO IN GRATIN, HUMMUS DI CASTAGNE LA NOSTRA GIARDINIERA CON CASTRAURE DORATE
Gratinated Lamb Rack, Chestnut Hummus, Our Vegetable Giardiniera with Golden Castraura
Gratinierter Lammrücken, Kastanien-Hummus, unsere Gemüse-Giardiniera mit goldener Castraura
25

PANELLE DI CECI, CON INSALATINA DI PORCINI E PESTO LIGURE
Chickpea Fritters with Porcini Salad and Ligurian Pesto
Kichererbsen-Puffer mit Steinpilzsalat und ligurischem Pesto
20

CROQUETTE DI PATATA E BROCCOLO FIOLARO DI CREAZZO, ZUPPETTA ALL' ORTOLANA
Potato and Creazzo Broccoli Croquettes, Vegetable Soup
Kartoffel- und Creazzo-Brokkoli-Kroketten, Gemüsesuppe
18



I Risi & Le Insalate

Rice & Salads | Reisgerichte & Salate

INSALATA VERDE CON GRANSEOLA, AVOCADO E GRANO AL VAPORE
Green salad with crab, avocado and steamed wheat
Grüner salat mit krabben, avocado und gedämpftem weizen
15

RISO VENERE CON VERDURINE, SALMONE AFFUMICATO
Black rice with vegetables, smoked salmon
Schwarzer reis mit gemüse, geräucherter lachs
15

INSALATINA DI BASMATI E PISELLI CON FRUTTI DEL MARE
Basmati rice and pea salad with seafood
Basmatireis und erbsensalat mit meeresfrüchten
15

RISO ERMES CON MARINATA DI SPADA E FRUTTI DEL MEDITERRANEO
Hermes rice with marinated swordfish and mediterranean fruits
Hermes reis mit mariniertem schwertfisch und mediterranen früchten
15

CAESAR SALAD
Caesar salad
Caesar salad
15

INSALATA NIZZARDA
Salad a la nicoise
Nizzaer salad
15

INSALATA GRECA CON OLIVE KALAMATA
Greek salad with kalamata olives
Griechischer salat mit kalamata oliven
15

INSALATA DI RADICCHIO FINOCCHI, AGRUMI, MELE, NOCI
Salad and fruits with parmesan and walnuts
Salat und obst mit parmesan und walnüssen
15



I Dolci

Desserts | Nachspeisen

SPUMA DI MASCARPONE, SAVOIARDO DELLA CASA
Mascarpone Foam, House-Made Savoiaridi
Mascarpone-mousse, hausgemachte Savoiaridi
10

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA, SOFFICE CHANTILLY, FRUTTI DEL BOSCO
Millefenille, chantilly, mixedberries
Blatterteigs, chantilly, waldbeeren
10

SACHER TORTE DEL SAVOY
Sachertorte
Sachertorte
10

FRUTTA SCOMPOSTA CON GELATO
Fruits with ice cream
Obst mit eiscreme
8

SORBETTO DEL DUCA
Duca sorbet
Duca sorbet
8

