

ANTIPASTI

- Capesante grigliate su crema di piselli aromatizzata alla menta** 20,90
Jakobsmuscheln gegrillt auf Erbsen-Creme mit Minze verfeinert
- Carpaccio di Tonno^d ("Yellow-Fin-Thunfisch") con Crema di Avocado** 21,90
Thunfisch-Carpaccio^d mit Avocado-Creme, Kapern & Zitronen-Vinaigrette
- Caponata di Verdure con Pinoli e Burrata^g** 17,90
Sizilianisches Auberginen-Paprika-Gemüse mit Pinienkernen und cremiger Burrata
- Tartare di Manzo (Razza Chianina) con Uovo Fritto^c & Crema di Tartufo^g....** 21,90
Rinder-Tatar vom Chianina-Rind mit frittiertem Eigelb & Trüffel-Creme

MONTI ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

3-Gänge: 55

Antipasto | Secondo (Fisch ODER Fleisch) | Dolce

4-Gänge: 65

Antipasto | Primo | Secondo (Fisch ODER Fleisch) | Dolce

mit Weinbegleitung zzgl. 30 bzw. 40 (jeweils 0,1l/Gang, 0,05l/Dolce)

SALUMI – VERDURE

- Olive Miste^{3.m}** (Olivenauswahl) 7,90
- Verdure vom Grill & sott'olio mit Mozzarella di Bufala** 15,90
(Aubergine, Zucchini, getr. Tomaten, Peperoni gef. mit Thunfisch)
- Prosciutto di Parma** 13,90
- Prosciutto San Daniele** 14,90
- Tagliere Salumi & Prosciutto von der Metzgerei Falorni (Toskana)** 19,90

PRIMI PIATTI

Als Zwischengang frisch zubereitet, nicht vorgekocht und bissfest serviert

Tagliatelle^{a,c} fatto in casa con Ragù di Anatra & Julienne di verdure 19,90

Tagliatelle hausgemacht mit langsam geschmortem Enten-Ragù & Gemüse-Julienne

Risotto^g alla Milanese con Zafferano & Chip di Parmigiano^g 19,90

Safran-Risotto "alla Milanese" mit Parmesan-Chips

Tagliolini^{a,c,d} al Caviale in bisque di aragosta^b con stracciatella^g e alghe marine 24,90

Kaviar-Taglioni hausgemacht in Hummerbisque mit Stracciatella und Meeresalgen

Fagottini^{a,c} ripieni di ricotta^g e pera in salsa di burro e salvia con riduzione di 18,90

Vino Rosso

Fagottini (Teig-Bonbons) gef. mit Ricotta & Birne in Salbei-Butter mit Rotweinreduktion

WEINEMPFEHLUNG

Pietradolce, **Etna Bianco**, Sizilien 0,1l/7,90

..... 0,2l/14,90

Bertinga, **La Porta di Vertine, Chianti Classico**, Toskana 0,1l/8,90

..... 0,2l/16,90

I BAMBINI

Für die Gäste unserer Zukunft senken wir die Preise, aber sicher nicht die Qualität

Pasta^a Pomodoro 8,90

Pasta^a al Burro^g & Parmigiano^g 8,90

SECONDI PIATTI VEGETARISCH

Parmigiana di Melanzane^g 18,90

Auberginen-Lasagne (im Ofen gratiniert)

SECONDI PIATTI PESCE

Orata^d intera alla Griglia	28,90
Ganze Dorade vom Grill	
Polipo^o grigliato con Crema di Piselli	28,90
Oktopus vom Grill auf Erbsen-Creme	
Tonno Tataki^d su Pak Choi e Salsa Soya-Maracuja	29,90
Thunfisch (kurz gebraten) vom Grill mit Pak Choi & Salsa Soja-Maracuja	
Branzino^d intero per 2 griglia / sale^d	100g: 7,50 / 8,50
Ganzer Wolfsbarsch für 2 Personen – vom Grill / aus der Salzkruste	

SECONDI PIATTI CARNE

Filetto di Manzo argentino aromatizzato alle erbe	36,90
<u>Pimp it:</u> + 2 Tiger Prawns = Surf & Turf	13,90
Argentinisches Rinderfilet v. Lavasteingrill aromatisiert mit Kräutern	
Guance di Manzo brasate con Purée di Sedano	32,90
Ochsenbacken geschmort mit Sellerie-Purée	
Entrecôte argentino alla griglia con Gratin di patate^g	29,90
Argent. Entrecôte (mit charakteristischem Fettauge) v. Lavasteingrill mit Kartoffelgratin	
Bistecca alla Fiorentina della Macelleria Falorni Toscana	100g: 13,90
T-Bone-Steak von der Metzgerei Falorni (Toskana)	

CONTORNI / BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln.....	6,90
Gemischter Salat ^k	6,90
Saisonales Gemüse.....	6,90
Frischer Blattspinat	6,90

PIZZA

Lievito Madre (Mutterhefe) – Sauerteig – 24h Fermentation

Marinara ^a (vegan)	9,90
Tomate Aglio (Knoblauch)	
Margherita ^{a,g} (vegetarisch)	12,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella	
Funghi ^{a,g} (vegetarisch)	12,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Champignons	
Parmigiana ^{a,g} (vegetarisch)	13,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Aubergine al Forno (Ofen) Parmigiano	
Spinat & Gorgonzola ^{a,g}	16,90
Fiordilatte Mozzarella Spinat Gorgonzola	
Napoli ^{a,d,g}	13,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Sardellen Kapern	
Tonno ^{a,d,g}	16,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Tonno sott'olio rote Zwiebeln karamellisiert	
Crudo & Burrata ^{a,g}	17,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Prosciutto Crudo Burrata Rucola Olio all'Arancia	
Emilia & Burrata ^{a,g}	17,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Mortadella Burrata Pistazie	
Diavola ^{a,g}	14,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Salame piccante	
Salame ^{a,g}	14,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Salame	
Prosciutto Cotto ^{a,g}	14,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Salame	

DESSERT

Il Nostro Tiramisù al Pistacchio^{a,c,g,h}	9,90
Unser klassisches Tiramisù mit Pistazien-Mascarpone	
Tarte di Mele^{a,g} con gelato alla vaniglia fatto in casa^g	9,90
Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis	
Tarte al cioccolato^{a,g} con gelato al caramello salato^g	9,90
Schokoladentarte mit salzigem Karamell-Eis	
Affogato con Gelato Vaniglia o Pistacchio^g	5,50
Kugel Vanille- oder Pistazien-Eis übergossen mit heißem Espresso	
Sorbetto al Limone	6,90
Zitronen-Sorbet	
Degustazione di Formaggi^g	15,90
Käseauswahl	

