

**ANTIPASTI**

<b>Capesante grigliate su crema di piselli aromatizzata alla menta</b> .....	20,90
Jakobsmuscheln gegrillt auf Erbsen-Creme mit Minze verfeinert	
<b>Tatar di Tonno<sup>d</sup> ("Yellow-Fin") con Crema di Avocado &amp; cetrioli sbollentati</b> .....	22,90
Thunfisch-Tatar <sup>d</sup> mit Avocado-Creme, blanchierten Gurken, Olio d'Oliva & Fleur de Sel	
<b>Caponata di Verdure con Pinoli e Burrata<sup>g</sup></b> .....	17,90
Sizilianisches Auberginen-Paprika-Gemüse mit Pinienkernen und cremiger Burrata	
<b>Carpaccio di Manzo (Razza Chianina) con Fungo trifolato, Rucola &amp; Scaglie di Parmigiano<sup>g</sup></b> .....	21,90
Hauchdünnes Carpaccio vom Chianina-Rind mit Champignon-Kräuter-Tatar, Rucola & Parmesan-Spänen	

\*\*\*

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**

<b>Olive Miste<sup>3.m</sup></b> (Olivenauswahl) .....	7,90
<b>Verdure vom Grill &amp; sott'olio mit Mozzarella di Bufala</b> .....	15,90
(Aubergine, Zucchini, getr. Tomaten, Peperoni gef. mit Thunfisch)	
<b>Prosciutto di Parma</b> .....	13,90
<b>Prosciutto San Daniele</b> .....	14,90
<b>Tagliere Salumi &amp; Prosciutto von der Metzgerei Falorni (Toskana)</b> .....	19,90

\*\*\*

**PRIMI PIATTI**

Als Zwischengang frisch zubereitet, nicht vorgekocht und bissfest serviert

<b>Tagliatelle<sup>a,c</sup> fatto in casa con Ragù di Cervo</b> .....	19,90
Tagliatelle hausgemacht mit langsam geschmortem Hirsch-Ragù &	
<b>Risotto<sup>g</sup> alla Milanese con Zafferano &amp; Chip di Parmigiano<sup>g</sup></b> .....	19,90
Safran-Risotto "alla Milanese" mit Parmesan-Chips	
<b>Spaghettoni<sup>a,c,d</sup> fatto in casa con Filetto di Branzino<sup>d</sup> &amp; Carciofi fritti</b> .....	19,90
Spaghettoni hausgemacht mit Filet vom Wolfsbarsch & kross frittierten Artischocken	
<b>Ravioli<sup>a,c</sup> ripieni di Burrata<sup>g</sup> in salsa di burro e pomodorini con pinoli</b> .....	18,90
Ravioli gef. mit Burrata in Salbei-Butter mit Cocktailtomaten & Pinienkernen	

\*\*\*

**WEINEMPFEHLUNG**

Tenuta Spinelli, <b>Pecorino DOCG</b> , Marken .....	0,1l/5,90
	.....0,2l/10,90
Bertinga, <b>La Porta di Vertine, Chianti Classico</b> , 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

<b>Pasta<sup>a</sup> Pomodoro</b> .....	8,90
<b>Pasta<sup>a</sup> al Burro<sup>g</sup> &amp; Parmigiano<sup>g</sup></b> .....	8,90

\*\*\*

**SECONDI PIATTI VEGETARISCH**

<b>Parmigiana di Melanzane<sup>g</sup></b> .....	21,90
Auberginen-Lasagne (im Ofen gratiniert)	

\*\*\*

**SECONDI PIATTI PESCE**

<b>Orata<sup>d</sup> intera alla Griglia</b> .....	28,90
Ganze Dorade vom Grill	
<b>Polipo<sup>o</sup> grigliato con Crema di Piselli</b> .....	29,90
Oktopus vom Grill auf Erbsen-Creme	
<b>Merluzzo<sup>d</sup> (Skrei) al forno su lenticchie Beluga al timo, con spinaci a foglia</b> .....	32,90
Winter-Kabeljau im Ofen gegart auf Belugalinsen aromatis. mit Thymian & blanchiertem Blattspinat	
<b>Branzino<sup>d</sup> intero per 2 griglia / sale<sup>d</sup></b> .....	100g: 7,50 / 8,50
Ganzer Wolfsbarsch für 2 Personen – vom Grill / aus der Salzkruste	

\*\*\*

**SECONDI PIATTI CARNE**

<b>Filetto di Manzo argentino aromatizzato alle erbe con Jus di Vino Rosso</b> ...	36,90
<b><u>Pimp it:</u> + 2 Tiger Prawns = Surf &amp; Turf</b> .....	13,90
Argentinisches Rinderfilet (200g) v. Lavasteingrill aromatisiert mit Kräutern & Rotwein-Jus	
<b>Petto d'anatra rosa arrosto su bietola saltata con polenta grigliata e jus all'arancia</b> ...	32,90
Entenbrust rosa gebraten auf sautiertem Mangold mit gegrillter Polenta & Orangen-Jus	
<b>Entrecôte argentino alla griglia con Jus di Vino Rosso</b> .....	29,90
Argent. Entrecôte (mit charakterist. Fettauge) (220g) v. Lavasteingrill mit Rotwein-Jus	
<b>Bistecca alla Fiorentina Chianina</b> .....	100g: 13,90
Fiorentina vom toskanischen Chianina-Rind	

\*\*\*

**CONTORNI / BEILAGEN**

Rosmarinkartoffeln.....	6,90
Gemischter Salat <sup>k</sup> .....	6,90
Saisonales Gemüse.....	6,90
Frischer Blattspinat .....	6,90
Kartoffelgratin .....	7,90

**PIZZA**

Lievito Madre (Mutterhefe) – Sauerteig – 24h Fermentation

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

DESSERT

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

\*\*\*

