

ANTIPASTI

- Carpaccio di Pesce Spada con Filetti d'Arancia, Finocchio & Olio d'Oliva** 21,90
Schwertfisch-Carpaccio^d mit Orangenfilets, Fenchel & Olio d'Oliva
- Insalata di pomodori misti con burrata fresca^g & Olio al Basilico** 17,90
Salat von bunten Tomaten mit cremiger Burrata & Olio al Basilico
- Tartare di Manzo (Razza Chianina) con Uovo Fritto^c** 21,90
Rinder-Tatar vom Chianina-Rind mit frittiertem Eigelb

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^g** 18,90
- 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

Maltagliati^{a,c} fatte in casa al Ragù di Ossobuco con Gremolata	19,90
Hausgemachte Maltagliati mit geschmortem Ossobuco-Ragù und frischer Gremolata	
Spaghettoni^{a,c,d} fatte in casa con Filetto di Branzino^d & Carciofi fritti	21,90
Hausgemachte Spaghettoni mit Filet vom Wolfsbarsch & kross frittierten Artischocken	
Ravioli^{a,c} ripieni di Ricotta^g & Limone in Salsa di Burro & Salvia con asparagi verdi	19,90
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Zitrone in Salbei-Butter mit grünem Spargel	
Parmigiana di Melanzane^g	21,90
Auberginen-Lasagne (im Ofen gratiniert)	

WEINEMPFEHLUNG

Tenuta Spinelli, Pecorino DOCG , Marken	0,1l/5,90
0,2l/10,90
Poggio Nibbiale, Morellino di Scansano , Toskana	0,1l/6,90
0,2l/12,90

I BAMBINI

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

Pasta^a Pomodoro	9,90
Pasta mit Tomatensauce	
Pasta^a al Burro^g & Parmigiano^g	9,90
Pasta mit Butter & Parmesan	

SECONDI PIATTI PESCE

Orata^d intera alla Griglia	28,90
Ganze Dorade vom Grill	
Polipo^o grigliato con Crema di Piselli	32,90
Oktopus vom Grill auf Erbsen-Creme	
Filetto di branzino^d alla griglia su fregola sarda con verdure in brunoise	29,90
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Fregola Sarda mit feinem Gemüse	
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

Stinco d'agnello brasato al forno con jus d'agnello, purè di patate e verdure	34,90
Im Ofen geschmorte Lammhaxe mit Lammjus & Kartoffelpüree & saisonalem Gemüse	
Filetto di Manzo argentino aromatizzato alle erbe con Jus di Vino Rosso	36,90
Argentinisches Rinderfilet (200g) v. Lavasteingrill aromatisiert mit Kräutern & Rotwein-Jus	
Pimp it: + 2 Tiger Prawns = Surf & Turf	13,90
Entrecôte argentino alla griglia con Jus di Vino Rosso	29,90
Argent. Entrecôte (mit charakterist. Fettauge) (220g) v. Lavasteingrill mit Rotwein-Jus	
Bistecca alla Fiorentina Chianina	100g: 13,90
Fiorentina vom toskanischen Chianina-Rind	

CONTORNI / BEILAGEN

Saisonaler Beilagensalat.....	6,90
Rosmarinkartoffeln.....	6,90
Saisonales Gemüse.....	6,90
Frischer Blattspinat	6,90
Kartoffelgratin	7,90

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)	14,90
Tomate Fiordilatte Mozzarella Aubergine al Forno (Ofen) Parmigiano	
Spinat & Gorgonzola ^{a,g}	16,90
Fiordilatte Mozzarella Spinat Gorgonzola	
Napoli ^{a,d,g}	14,90
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 Prosciutto Cotto (gekochter Schinken)	
Vitello Tonnato ^{a,d,g}	21,90
Fiordilatte Mozzarella Kalbs-Carpaccio "rosa" Thunfisch-Creme Kapern	
Burrata ^g	4,90
Sonstiges extra	3,00

DESSERT

Il Nostro Tiramisù al Pistacchio ^{a,c,g,h}	10,90
Unser klassisches Tiramisù mit Pistazien-Mascarpone	
Tarte di Mele ^{a,c,g} con gelato alla vaniglia fatto in casa ^g	10,90
Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis	
Tarte al cioccolato ^{a,g} con gelato al caramello salato ^g	10,90
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	

