

ANTIPASTI

Tatare di Tonno^d con Avocado - 21,90

Feines Thunfisch-Tatar mit cremiger Avocado – frisch, leicht und mediterran abgeschmeckt

Burrata^g con Caponata - 18,90

Cremige Burrata mit mediterraner Caponata aus geschmortem Gemüse – fein süß-säuerlich abgeschmeckt und voller sizilianischer Aromen

Vitello Tonnato^{d,g} - 19,90

Zart rosa gegartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce, Pomodorini Confit & Kapern

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} - 7,90

Eine Auswahl feiner italienischer Olivensorten, aromatisch mariniert

Verdure vom Grill & sott'olio mit Mozzarella di Bufala^g - 18,90

Cremiger Büffelmozzarella, mediterranes Grillgemüse und ausgewählte Gemüsespezialitäten

Prosciutto di Parma - 13,90

Mindestens 24 Monate gereifter Parmaschinken mit zartem Schmelz und fein-nussigem Aroma

Prosciutto San Daniele - 14,90

Mindestens 36 Monate gereifter San-Daniele-Schinken mit feiner Süße & elegantem Schmelz

Tagliere Salumi & Prosciutto von der Metzgerei Falorni (Toskana) - 19,90

Auswahl feinsten italienischer Salumi- und Schinkenspezialitäten der traditionsreichen Metzgerei Falorni aus der Toskana. Sorgfältig gereift & handwerklich hergestellt.

PRIMI PIATTI

Als Zwischengang frisch zubereitet, nicht vorgekocht und bissfest serviert

Tagliatelle^{a,c} fatte in casa al Ragù di Coniglio - 19,90

Frische, handgemachte Tagliatelle, serviert mit langsam geschmortem Kaninchen-Ragù

Spaghettoni^{a,c,d} fatte in casa con Bisque^b, Scampi^b & Pomodorini - 24,90

Hausgemachte Spaghettoni in einer aromatischen Hummerbisque, verfeinert mit saftigen Scampi und sonnengereiften Pomodorini

Tortelloni alla Zucca^{a,c} in Salsa di Burro^g con Crema di Pecorino^g - 19,90

Zarte, mit Kürbis gefüllte Tortelloni in goldener Butter geschwenkt – serviert mit einer fein-würzigen Pecorino-Creme

Parmigiana di Melanzane^g - 21,90

Ein Klassiker der süditalienischen Küche: Zarte Auberginen, geschichtet mit aromatischer Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan, im Ofen goldbraun 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

Hausgemachte Tomatensauce aus italienischen San-Marzano-Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine

Pasta^a al Burro^g & Parmigiano^g - 9,90

Geschwenkt in feiner Butter und vollendet mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano DOP

SECONDI PIATTI PESCE

Orata^d intera alla Griglia - 28,90

Ganze Dorade frisch gegrillt, mit knuspriger Haut und zartem Fleisch.
Auf Wunsch für Sie filetiert.

Polipo^o alla Griglia su Crema di Piselli^g - 29,90

Zart gegrillter Oktopus auf einer feinen, samtigen Erbsencreme – aromatisch, leicht und mediterran

Tataki di Tonno^d in crosta di sesamo^l con salsa di soia e maracujà su pak choi - 32,90

Kurz angebratenes Thunfisch-Tataki in feiner Sesamkruste – serviert auf Pak Choi und verfeinert mit einer fruchtig-würzigen Soja-Maracuja-Sauce

Branzino^d intero per 2 griglia / sale - 100g: 7,50 / 8,50

Ganzer Wolfsbarsch für zwei Personen, wahlweise auf dem Grill zubereitet oder traditionell in der Salzkruste gegart. Zartes, saftiges Fleisch und purer mediterraner Genuss

SECONDI PIATTI CARNE

Guance di vitello con purè di patate^g e jus - 32,90

Butterzart geschmorte Kalbsbäckchen auf cremigem Kartoffelpüree – vollendet mit einem kräftigen, aromatischen Jus

Filetto di manzo argentino con salsa al pepe verde e flan di patate^g - 39,90

Zartes argentinisches Rinderfilet mit cremiger grüner Pfeffersauce – dazu ein feiner, goldbraun gebackener Kartoffelflan

Rib Eye (200 g) alla griglia su pietra lavica con burro^g alle erbe fatto in casa - 32,90

Saftiges Rib Eye vom Lavasteingrill mit hausgemachter Kräuterbutter – zart im Schmelz, mit kräftigen Röstaromen

Bistecca alla Fiorentina di Chianina – da 1 kg 100g: 13,90

Bistecca alla Fiorentina vom Chianina-Rind – am Knochen gegrillt, herrlich saftig und mit kräftigen Röstaromen – ab 1kg

CONTORNI / BEILAGEN

Saisonaler Beilagensalat ^k (gemischt oder grüne Blattsalate)	6,90
Rosmarinkartoffeln.....	6,90
Saisonaes 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) 13,90

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 Toscano con Finocchio^{a,g} 14,90

Tomate | Fiordilatte Mozzarella | Salame Toscano mit Fenchel

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, veredelt mit einer zarten Pistazien-Mascarpone-Creme und ausgewählten Pistazien

Crème brûlée^g - 10,90

Samtige Crème brûlée mit feiner Vanillenote und einer hauchdünnen, knusprig karamellisierten Zuckerkruste

Tarte di Mele^{a,c,g} con gelato alla vaniglia fatto in casa^g - 10,90

Zarter Blätterteig, saftiger Apfel und feine Vanille – serviert mit hausgemachtem Vanilleeis. Ein herbstliches Dessert voller Leichtigkeit und Aroma

Cheesecake^g con Salsa alle Frutti di Bosco - 10,90

Cremiger Cheesecake aus feiner Ricotta, serviert mit fruchtigem Waldbeercoulis

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

