

# Empfehlung

## Vorspeise

### **CARPACCIO DI SALMONE CON ASPARAGI MARINATI AI LAMPONI CON JULIENNE DI ZANZERO**

Lachs-Carpaccio, hauchfein aufgeschnitten, begleitet von grünem Spargel, veredelt mit feiner Himbeer-Marinade und aromatischer Ingwer-Julienne € 16,50

### **VITELLO TONNATO**

Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch, serviert mit hausgemachter Thunfischcreme nach traditioneller Art € 16,50

### **ASPARAGI VERDI GRATINATI, SU CREMA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE**

Gratinierter grüner Spargel auf samtiger Pecorino-Creme, vollendet mit knusprig ausgebackenem Guanciale € 15,50

### **ROASTBEEF SU FINOCCHI CON BALSAMICO, CIPOLLE CARAMellate CON ANACARDI E GRANA PADANO**

Zart aufgeschnittenes Roastbeef auf fein mariniertem Fenchel mit Balsamico, begleitet von karamellisierten Zwiebeln, gerösteten Cashewkernen und gehobeltem Grana Padano € 16,50

## Pizza / Salat

### **PIZZA SALE E PEPE CON FUNGHI SALTATI IN PADELLA E TARTUFO**

Hausgemachte Steinofenpizza mit Mozzarella, hauchdünnen Kartoffelscheiben, würzigem Speck, in der Pfanne geschwenkten Pilzen und edlem, frisch gehobeltem schwarzem Trüffel € 21,50

### **INSALATONE GAGLIARDO**

Großer gemischter Salat mit zart gebratener Putenbrust, frischen Früchten und würzigem Fetakäse, verfeinert mit einer exotischen Sauce € 15,50

## Fisch / Fleisch

### **CODA DI ROSPO ALLA ROMANA CON SPINACI SALTATI IN PADELLA**

Frische Seeteufel-Medaillons im Mantel von Salbei und Parmaschinken, begleitet von in der Pfanne geschwenktem Blattspinat € 33,50

### **FILETTI D'ORATA IN CROSTA DI ASPARAGI SU CREMA DI ZUCCA E SPINACI SALTATI IN PADELLA**

Zarte Doradenfilets in feiner grünem Spargelkruste, serviert auf samtiger Hokkaido-Kürbiscrème, begleitet von aromatisch geschwenktem Blattspinat € 31,50

***SCALOPPINA DI VITELLO CON FUNGHI DI BOSCO SALTATI IN PADELLA E  
PATATE AL ROSMARINO***

Zarte Kalbsmedaillons mit frisch in der Pfanne geschwenkten Waldpilzen, begleitet von aromatischen Rosmarinkartoffeln € 30,50

***ENTRECÔTE DI MANZO ARGENTINO AL PEPE VERDE CON PATATE AL  
ROSMARINO***

Zartes argentinisches Entrecôte an feiner grüner Pfeffersauce, serviert mit aromatischen Rosmarinkartoffeln € 30,50

***Nudelgerichte***

***FETTUCCHINE AL PARMIGIANO CON TARTUFO NERO***

Dünne Fettuccine, sanft geschwenkt in geschmolzenem Parmigiano Reggiano und veredelt mit hauchdünnen Scheiben edlen schwarzen Trüffels € 20,50

***GNOCCONI RIPIENI DI RUCOLA IN BURRO E PARMIGIANO CON  
ANACARDI TOSTATI E NOTE DI LIMONE***

Großzügige Gnocconi, gefüllt mit Rucola und Frischkäse, in zarter Butter-Parmesan-Sauce geschwenkt, verfeinert mit gerösteten Cashewkernen und einer feinen Zitronennote € 15,50

***RISOTTO AGLI ASPARAGI E ZAFFERANO CON GAMBERI***

Cremiges italienisches Risotto mit grünem Spargel und Garnelen, harmonisch verfeinert mit feinem Safran € 19,50

***PACCHERI ALL'AMATRICIANA***

Al dente gegarte Paccheri mit knusprigem Speck und Zwiebeln in einer leicht pikanten Tomatensauce nach Amatriciana-Art € 15,50

***LINGUINI CON POMODORINI FRESCHI, BURRATINA E PESTO GENOVESE***

Feine Linguini mit frischen Kirschtomaten, cremiger Burratina und hausgemachtem Genueser Basilikum-Pesto € 17,50

***Dessert***

***CHEESECAKE ALLA FRAGOLA***

Hausgemachter Cheesecake, serviert mit fruchtiger Erdbeersauce aus frischen Erdbeeren € 7,50