

Insalata

Insalata Verde

Grüner Salat

8.50

Capriccio dell' Orto

Gemischter Salat

9.50

Datterini con Burrata al Profumo di Basilico fresco

Datteltomaten mit Burrata (Cremige Mozzarella) und frischen Basilikum

16.00

Insalata di Porro in agrodolce con Zucca e Petto d'Oca affumicato

Geräucherte Gänsebrust auf bittersüßer Schnittlauchsalat mit Kürbis

26.00

Antipasti dello Chef

Sformatino di Cicoria con girello di Manzo farcito

con Noci e Pistacchio al Passito

Cicoria (Catalogna) Flan mit Rindfleisch Rulade

(gefüllt mit Walnüsse und Pistazie Passito)

23.00

Cestino di Zucca Caramellato al Forno con Porcini e Gamberi

Gebackener karamellisierter Kürbis, gefüllt mit Steinpilzen und Garnelen

23.00

Letto di Cime di rapa con Polpo Tostato e Pinoli

Geröstetem Oktopus auf Stängelkohl und Pinienkernen

25.00 / 39.00

Zuppe

Vellutata di Pomodoro con Stracciatella e Basilico

Tomatencreme mit Stracciatella von der Burrata mit Basilikum

12.00

Vellutata di Zucca con Crostini e Guanciale Tostato

Kürbiscreme mit Crostini und geröstetem Speck

14.00

Pasta e Paste Fresche Ripiene

Spaghetti alla Chitarra Datterini con Burrata e Basilico

Spaghetti mit Burrata und Datteltomaten mit Basilikum

26.00

*Tagliatelle con crema di Porcini
e Polpettine di Manzo e Timo fresco*

*Bandnudeln mit Steinpilzsauce
und Hausgemachten Rindshackbällchen und Thymian*

26.00

Orecchiette con Salsiccia e Cime di Rapa

Orecchiette mit Salsiccia (Ital. Wurst) und Stängelkohl

26.00

Ravioli di Ricotta e Limone

con Vongole sgusciate e Calamari Spillo freschi

*Gefüllte Pasta mit Ricotte und Zitrone,
mit frischen geschälte Vongole und Calamari*

32.00

Agnolotto al Brasato

con Crema al Vino Rosso e Pistacchio con Grissino Sbriciolato

*Agnolotto mit Rotwein-Schmorbraten gefüllt,
an einer Rotweinsauce mit Pistazien und Grissino*

29.00

Mezzelune ripiene di Zucca, con Rosmarino e Ricotta Salata

Gefüllte Pasta mit Kürbis, mit Butter, Rosmarin und gesalzter Ricotta Käse

26.00

Crespelle alla Cícoria e Besciamella con Salsa Noce Moscata

Gefüllte Crepes mit Cícoria (Catalonga) und Bechamelsauce und Muskatnuss

26.00

Carne

*Filetto di Manzo Swiss Angus al Battuto di Erbe aromatiche con
Patate al Rosmarino e Flan di Cicoria*

*Swiss Black Angus Filet (ohne Antibiotika) mit Kräutern,
dazu Rosmarin Kartoffeln und Flan di Cicorie*

55.00

*Stinco di Agnello al Forno
con Salsa al Barolo e Cioccolato con Castagne Caramellate*

*Gebackener Lammschenkel mit Barolo-Schokolade Sauce,
dazu karamellisierten Kastanien*

45.00

Osso Buco di Vitello in Umido con cremolata di Agrumi

Kalbshaxe geschmort mit Zitrus adsense

42.00

Pesce

*Coda di Rospo croccante al Timo su Crema di Zucca
e Porcini trifolati*

Gebratener Seeteufel mit Thymian auf Kürbis-Püree mit sautierte Steinpilze

49.00

Salmone fresco tostato con Mandorle su Crema di Amaretto

Frischer Lachs mit Mandelsplitter gebraten, auf einer Amaretto Sauce

42.00

Un Contorno incluso, ogni supplemento 7.00

*Flan di Cicoria / Cime di Rape / Patate al Rosmarino
Tagliatelle al Burro / Polenta*

1 Beilage inkl. / jede weiter Beilage 7.00

*Catalogna-Flan / Stängelkohl / Rosmarin-Kartoffeln
Tagliatelle mit Butter / Polenta*

Le nostre Pizze

Hausgemachter Teig, 48 Stunden gerührt

Il nostro impasto è preparato e lievitato minimo 48 ore. Morbido ed elastico, completamente privo di grassi. Viene stesa a mano senza toccare i bordi che lieviteranno meglio in cottura, un veloce passaggio in forno molto caldo, la lascerà soffice e gustosa. In tutte le pizze viene utilizzato pomodoro San Marzano.

Marinara

pomodoro, olio di oliva, aglio

16.00

Margherita

pomodoro, mozzarella

17.00

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto

20.00

Napoli

pomodoro, mozzarella, sardelle, capperi

18.00

Mimosa

mozzarella, provola, prosciutto, mais (Pizza Bianca)

21.00

Diavola

pomodoro, mozzarella, salame piccante

19.00

Primavera di Napoli

mozzarella, pomodorini, prosciutto Crudo, rucola, scaglie di parmigiano (P. Bianca)

27.00

Rucola

pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano

18.00

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini

23.00

Tonno

pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla

22.00

Buon Gusto

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia
26.00

Don Gigi

pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, olive, funghi
26.00

Gustosa

pomodoro, mozzarella, pomodorini, mascarpone, prosciutto crudo
27.00

Vegetariana

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, carciofini
24.00

4 Formaggi

Mozzarella di bufala, gorgonzola, provola, scaglie di parmigiano
22.00

Le nostre Pizze DOP. e il Calzone

La nostra Bruschetta di Datterini (piccola pizza)

pomodori datterini, basilico fresco, olio di oliva
16.00

Fresca - Fresca

mozzarella bufala, pomodorini gialli e rossi, rucola (Pizza Bianca)
22.00

Salsiccia e Cime di Rapa

mozzarella, salsiccia, cime di rapa (Pizza Bianca)
26.00

Frutti di Mare

Pomodoro, pomodori datterini, polpo, vongole, gambero
32.00

Speck - Provola - Noci

mozzarella, provola, speck, noci tritate (Pizza Bianca)
27.00

Calzone Classico

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo
26.00

Ripieno al Forno

pomodoro, mozzarella, salame dolce, ricotta, provola
26.00

Pizza e Pasta senza Glutine 3.00

Dolci

Panna Cotta ai Frutti di Bosco

12.00

Tiramisu

12.00

Calzoncino con Nutella e Mascarpone

14.00

Calzoncino con Crema di Pistacchio e Mascarpone

14.00

Cannoli Siciliani (3 Pezzi)

9.00

Gelato:

Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Pistacchio, Nocciola, Stracciatella

Sorbetto:

Limone, Mango

4.00 a Pallina / 1.50 Panna

Tagliere di Formaggi Misti con Noci, Marmellate e Miele

19.00

Mangiate e Bevete

La Vita e Bella