Antipasti · Vorspeisen

Tartare di Trota del Fiordo su Soncino e Crema al Wasabi € 16,00
Tatar von der Fjordforelle auf Feldsalat und Wasabi-Creme

Carpaccio di Tonno Pinna Gialla con Rughetta e Pomodori Datterini in Vinaigrette di Riso € 16,00
Carpaccio vom Gelbflossen-Thunfisch auf Rucola und Datteltomaten in Reisessig-Vinaigrette

Burratina Pugliese con Pomodorini di Pachino e il suo Olio al Basilico € 16,00
Burrata aus Apulien mit Pachino-Tomaten und Basilikum-Öl

Fettine di Manzo Wagyu su Insalata Ghiaccio, Salsa Piccante Agrodolce e Semi di Sesamo € 21,00
Feine Scheiben vom Wagyu Rind auf Eisbergsalat, scharfes süßsaures Dressing und Sesamsamen

Battuta dl Vitello Crudo con Porcini Silani e Castelmagno € 18,00
Handgeschnittenes rohes Kalbfleisch mit Steinpilzen aus dem Sila und Castelmagno-Käse

Insalata Vegetariana con Tatar di Orzo € 14,00
Kleiner vegetarischer Salat mit Gersten

Zuppe · Suppen

Passata di Verdura all'Olio Extra Vergine e Crostone Reggiano € 12,00
Passierte Gemüsesuppe mit feinstem Olivenöl und Parmesan-Croutons

Zuppa di Pesce allo Zafferano e Anice Stellato € 16,00
Fischsuppe mit Safran und Sternanis

Paste · Nudelgerichte

Filei con melanzane, Ricotta salata, Granella di Mandorle e Pistacchi € 15,00
Filei-Nudeln mit Aubergine, gesalzenem Ricotta, Mandel- und Pistazienstreusel

Gnocchi di Patate con Barbabietole Rosse e Pecorino Crotonese € 16,00
Kartoffelgnocchi mit Rote Beete und Pecorino aus Crotone

Riso di Sibari in Risotto con Crema di Piselli e Scamorza Affumicata € 16,00
Sybaris-Reis Risotto mit Erbsencreme und geräuchertem Scamorza-Käse

Tagliatelle di Campofilone su Ragu di Selvaggina di Stagione € 18,00
Tagliatelle von Campofilone auf Wildragout der Saison

Spaghetti Rummo ai Sapori di Mare € 19,00
Rummo-Spaghetti im Meeresfrüchte-Soße

Ravioli di Fassona in Salsa Tartufata € 19,00
Ravioli vom Fassona-Rind in Trüffelsauce

Pesce · Fischgerichte

Skrei del Nord Atlantico con Salsa Miso € 26,00
Nordatlantik-Skrei in Miso-Sauce

Filetto di Rombo in Salsa di Foglie di Limette e Erba Limone € 28,00
Steinbuttfilet auf Limettenblätter und Zitronengras-Sauce

Sogliola al Burro Aromatizzato al Cardamone Verde € 29,00
Seezunge in Butter aromatisiert mit grünem Kardamon

Coda di Rospo agli Aranci Rossanesi € 28,00
Seeteufel in einer Sauce mit Rossano-Orangen

Orata Reale Grigliata agli Aromi € 24,00
Königsdorade gegrillt mit Kräutern

Astice Canadese Gratinato € 38,00
Gratinierter Kanadischer Hummer

****

3 Gänge Mittagsmenü € 28,00
5 Gänge Abendmenü € 68,00

****

Carni · Fleischgerichte

Tagliata di Agnello alle Erbe € 26,00
Tranchiertes Lammkarree mit Kräutern

Filetto di Manzo alle Cipolle Rosse di Tropea al Gaglioppo € 29,00
Rinderfilet an einer Reduktion von roten Tropea-Zwiebeln und Gaglioppo Wein

Schiena di Capriolo Salsa Cranberry € 28,00
Rehrücken an Cranberry-Sauce

Medaglioni di Vitello in Saltimbocca € 26,00
Kalbsmedaillon nach Saltimbocca-Art

La Vera Cotoletta alla Milanese € 26,00
Das Echte Kalbskotelett nach Mailänder Art

Fiorentina di Scottona alla Griglia € 34,00
TB-Steak von der Färse gegrillt

Galetto Ruspante al Forno con Timo € 21,00
Stubenküken aus dem Ofen mit Thymian

Alle Preise sind Endpreise einschließlich Bedienung und 19 % Mehrwertsteuer