

## **ANTIPASTI STARTERS**

### **Tartare di Manzo**

**Rindertartar auf Trüffelcreme  
Beef tartare on truffle cream  
23 €**

### **Carpaccio di Manzo**

**Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Ruccola und Parmesan  
Thin slices of raw Beef fillet with arugula and parmesan  
20 €**

### **Vitello Tonato**

**Zarte gebratene Kalbsrückenscheiben mit Kapern in Thunfischsauce  
Tender fried slices of veal saddle with capers and tuna sauce  
18 €**

### **Baby Calamiretti**

**Baby Calamari auf Rucola und Cherrytomaten  
Baby calamari on arugula and cherry Tomatoes  
18 €**

### **Scampi in Tempurateig**

**mit Chili Mayonnaise  
With chili mayonnaise  
26 €**

### **Tartare di Salmone**

**Tartar vom Lachs auf Avocado und Mango  
Salmon tartare on avocado and mango  
22 €**

### **Burrata**

**Burrata auf Cherrytomaten mit Basilikum  
Burrata on cherry tomatoes with basil  
18 €**

### **Formaggio Caprino**

**Ziegenkäse überbacken auf Feldsalat und Walnüssen  
Coat cheese baked on corn salad and walnuts  
17 €**

## **INSALATA / SALATE / SALADS**

### **Insalata mista**

Gemischter Salat

9 €

### **Insalata di Rucola**

Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan

Rocket salad with pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan

15 €

### **Insalata di Pomodoro**

Tomaten mit Frühlingszwiebeln

Tomatoes with spring onions

13 €

### **Insalata di Stagioni**

Salat der Saison mit gebratenen Garnelen und Avocado Seasonal

salad with fried shrimps and avocado

26 €

### **Insalata con Filetti di Vitello**

Salat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Champignons

Salad with fried veal fillet strips and mushrooms

25 €

### **Insalata Inizio**

Zartgeschnittener Bresaola auf frischem Salat, Mozzarella und Melone

Thinly sliced bresaola on fresh salad, mozzarella and melon

18 €

### **Insalata Con Pollo**

Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Champignons

Salad with fried chicken breast fillet and mushrooms

22 €

## **MINESTRA / SUPPEN / SOUP**

### **Minestrone**

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

9 €

### **Crema di Pomodoro**

Tomatensuppe mit Burrata-Käse und Basilikum

Tomato soup with burrata cheese and basil

9 €

### **Vellutata di Patate Tartufata**

Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl verfeinert

potato cream soup, refined with truffle oil

11 €

### **Zuppa di pesce**

Fischsuppe und geröstetes Knoblauchbrot

Fish soup and toasted garlic bread

21 €

**PASTA ARTIGIANALE**  
**HAUSGEMACHTE NUDELN – TRADITIONELL ELEGANT**

**Penne all'arrabiata**

Kurze Nudeln mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce  
Short pasta with garlic in a spicy tomato sauce

16 €

**Tagliatelle Salmone**

Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini und Cherrytomaten  
Ribbon noodles with salmon stris, courgettes, leeks and cherry tomatoes

23 €

**Tagliatelle con Punta di Fileto**

Bandnudeln mit Filetspitzen und Pilzen in Sahnekräutersauce  
Tagliatelle with fillets and mushrooms in cream herb sauce

24 €

**Linguini alla Putanesca**

Mit Kapern, Oliven, Anchovis in pikanter Tomatensauce  
With capers, olives, anchovies in a spicy tomato sauce

17 €

**Ravioli Inizio**

Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Käsesahnesauce  
Filled with ricotta and spinach in cheese cream sauce

21 €

**Spaghetti Aglio-Olio con Scampi**

Mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chillischoten und gebratene Scampi  
With garlic, olive oil, spicy chili peppers and fried scampi

28 €

**Tagliolini al Tartufo (FLAMBÉ)**

Feine Bandnudeln mit Piemonttrüffeln in Parmesancreme  
Fine noodles with Piedmont truffles in Parmesan cream

34 €

**Gnocci Ripieni al Caprino**

Hausgemachte gefüllte Kartoffelklößchen mit Ziegenkäse in einer leichten Trüffelcreme  
Trüffel Homemade filled potato noodles with goat's cheese in a light truffle cream

24 €

## **C A R N E**

### **FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

**Scalopine di pollo al limone**  
**Hähnchenbrustfilet in Zitronenbuttersauce mit Kapern**  
**Chicken breast fillet in lemon butter sauce with capers**

**31 €**

**Saltimbocca alla Romana**  
**Gebratene Kalbsmedaillons mit San-Daniele-Schinken in Weißwein-Salbeisauce**  
**roasted veal medallions with San Daniele ham in white wine sage sauce**

**33 €**

**Entrecôte alla Griglia (300 g)**  
**7 Tage gereiftes Entrecôte, gegrillt mit einer Marinade aus versch. Kräutern**  
**7 days matured Entrecôte grilled with a marinade of different herbs**

**38 €**

**Lammkarree**  
**Gegrilltes Lammkotelett aus dem Ofen**  
**Grilled oven lamb cutlet**

**42 €**

**Filetto alla Griglia (250 g)**  
**Rinderfilet vom Grill**  
**Beef fillet grilled**

**43 €**

**surf & turf**  
**Rinderfilet vom Grill mit Garnelen**  
**Grilled Beef fillet with prawns**

**52 €**

**Filetto di manzo al Gorgonzola**  
**Argentinisches Rinderfilet in Gorgonzola-Sauce**  
**Argentinian Beef fillet in gorgonzola sauce**

**48 €**

**Chateaubriand für 2 Personen (600 g)**  
**(Argentinisches Rinderfilet) mit Barolo- und Pfeffersauce**  
**(Argentinian Beef fillet) with barolo and pepper sauce**

**98 €**

**Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.**  
**All meat dishes are served with a daily side dish.**

**P E S C E**  
**FISCH**  
**FISH**

**Luccio perca al burro e salvia**  
**Gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter und Salbei**  
**Fried pike-perch fillet with melted butter and sage Filetto**  
**29 €**

**Filetto di Salmone al Gin**  
**Norwegisches Lachsfilet auf karamellisiertem Fenchel in einer feinen Orangen-Ginsauce**  
**Norwegian salmon fillet on caramelised fennel in a fine orange-gin sauce**  
**32 €**

**Scampi alla Griglia <sup>D</sup>**  
**Gegrillte Großgarnelen mit Kräutern und Knoblauch**  
**Grilled king prawns with herbs and garlic**  
**38 €**

**Scampi Pepe Verde <sup>D,b,g</sup>**  
**Gegrillte Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce**  
**Grilled king prawns with green pepper sauce**  
**38 €**

**SCAMPI RUSTICI**  
**Geschälte Garnelen in Butter /Knoblauch**  
**Peeled prawns in butter / garlic**  
**35 €**

**Dorade alla Griglia <sup>d</sup> (Preis auf Anfrage)**  
**Frische Dorade vom Grill**  
**Fresh bream from the grill**

**Sogliola (Preis auf Anfrage)**  
**Seezunge In Butter gebraten**  
**Sole Fried in butter**

**Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.**  
**All fish dishes are served with a daily side dish.**

## **DOLCE / DESSERT**

### **AFFOGATO AL CAFFÉ <sup>G,2</sup>**

Vanilleeis mit Espresso  
Vanilla ice cream with espresso  
10 €

### **COPPA GELATO INIZIO CON FRAGOLE FRESCHI <sup>g,1</sup>**

Gemischtes Eis mit frischen Erdbeeren  
15 €

### **COPPA GELATO AL CIOCCOLATO CON MASCARPONE E NOCI**

Schokoladeneis mit Mascarponecreme und Nüssen  
17 €

### **TIRAMISU <sup>g,h,6</sup>**

10 €

### **CRÉME BRULÉE <sup>g,h,6</sup>**

Flambierte Karamellcreme  
Flambéed caramel cream  
11 €

### **PANNA COTTA <sup>g,h,6</sup>**

pudding in verschiedenen Geschmacksrichtungen

pudding in different flavors

11 €

### **Semifreddo al Limoncello <sup>g</sup>**

Halbgefrorenes mit warmer Orangen-Sauce  
Limoncello-parfait with warm orange sauce

13 €

### **Mascarpone-Creme <sup>g,h,6</sup>**

Crema mit Beeren  
Cream with berries

19 €

### **Zabaione <sup>g,h,6</sup>**

17 €

## **FORMAGGIO / KÄSE / CHEESE**

### **Formaggi Misti**

Verschiedene Käsevariationen mit Feigensenf  
different cheese variations with figs mustardshort  
22 €

### **Parmigiano (18 mesi)**

Gebrochener Parmesankäse, 18 Monate gereift  
Broken Parmesan cheese, matured for 18 months  
20 €