

Menu Degustazione

Vi informiamo che il menù degustazione sarà servito per l'intero tavolo.

Gerne informieren wir Sie, dass das Degustationsmenü für den gesamten Tisch serviert wird.

Crudo di Tonno

Thunfisch-Sashimi · Bagna Cauda · Safran Fenchelsalat

Tuna sashimi · Bagna cauda · Saffron fennel salad

Risotto agli Asparagi e “Bottarga” di Tuorlo d’Uovo affumicato

Spargelrisotto · geräucherte Eigelb “Bottarga”

Asparagus risotto · Smoked egg yolk “bottarga”

Gnocchi di Ricotta

Ricotta-Gnocchi · Tomaten sugo · Auberginen

Ricotta gnocchi · Tomato sauce · Eggplants

Quinto Quarto di Manzo tenero e glassato

Das fünfte Viertel vom Rind zart und glasiert · Catalogna Chicorée

Tender and glazed beef fifth quarter cut · Catalogna chicory

Semifreddo al Torrone Bianco

Torrone-Parfait · Karamell · Espressoschaum

Nougat parfait · Caramel · Espresso foam

4 Gang Menu

130

5 Gang Menu

150

Abbinamento Vini

4 Gläser

45

5 Gläser

55

Antipasti

Cuore di Lattuga    	17
Kopfsalatherzen · Mariniertes Babygemüse Lettuce hearts · Marinated baby vegetables	
Composizione di Pomodori con Burrata  	24
Tomatenkomposition · Rustikale Tomatentapenade · Burrata Composition of tomatoes · Rustic tomato tapenade · Burrata	
Uovo Barzotto 	26
Weichgekochtes Ei · Spinat · Parmesancrème · Schwarzer Trüffel Soft-boiled egg · Spinach · Parmesan cream · Black truffle	
Manzo Tonnato  	29
Dünn aufgeschnittenes Rindfleisch · Salsa Tonnata · Kapernblätter Thin Roast Beef · Tuna sauce · Caper leaves	
Crudo di Tonno 	32
Thunfisch-Sashimi · Bagna Cauda · Safran Fenchelsalat Tuna sashimi · Bagna cauda · Saffron fennel salad	

Paste e Risotti

Agnolotti al Burro e Salvia Kalbsfleischfüllung · Salbeibutter Veal filling · Sage butter	34
Pappardelle al Ragu' e Tartufo nero pregiato  Klassisches Ragù · Schwarzer Trüffel Classic ragù · Black truffle	34
Spaghetti Cacio e Pepe con Crudo di Gamberi rossi di Mazara del Vallo Cacio e Pepe Sauce · Rohe rote Garnelen aus Mazara del Vallo Cacio e Pepe sauce · Raw red prawns from Mazara del Vallo	36
Fregola Sarda alla Pescatora  Pescatora Art · Sepia · Pulpo · Garnelen · Venusmuscheln Art of the Pescatora · Cuttlefish · Octopus · Prawns · Clams	38
Risotto agli Asparagi e "Bottarga" di Tuorlo d'Uovo affumicato   Spargelrisotto – geräucherte Eigelb "Bottarga" Asparagus risotto – Smoked egg yolk "bottarga"	29

Carni e Pesci

Filetto di Vitello alla Rossini  	68
Kalbsfilet · Entenleber · Spinat · Schwarzer Trüffel Veal fillet · Duck liver · Spinach · Black truffle	
Bistecca di Manzo alle Erbette 	56
Rinds-Ribeye · Aromatische Kräuter · Rosmarinkartoffeln Beef ribeye steak · Aromatic herbs · Rosemary potatoes	
Brasato Classico	52
Klassischer Rinderschmorbraten · Safran Suppli Classic braised beef · Saffron Suppli	
Scaloppine ai Funghi	49
Kalbsschnitzel · Pilzsauce · Pappardelle Veal cutlets · Mushroom sauce · Pappardelle	
Filetto di Branzino  	52
Wolfsbarschfilet · Mediterran geschmorte Auberginen Sea bass fillet · Mediterranean braised aubergines	
Polpo arrostito  	48
Gerösteter Pulpo · Catalogna Chicorée · Kichererbsen-Mousseline Roasted octopus · Catalogna chicory · Chickpea cream	

*La nostra Cotoletta di Vitello all'Emiliana è disponibile solo su prenotazione.
Unsere Cotoletta all'Emiliana ist nur auf Vorbestellung erhältlich.
Our Cotoletta all'Emiliana is available by reservation only.*