

Antipasti – Vorspeisen – Starters

Bouquet d'insalata verde | vinagretta di balsamico verde 7
grüner Salat | weiße Balsamico-Vinaigrette
green salad | white balsamico-vinaigrette

Carciofi | limone | crema di piselli | indivia 17
Artischocken | Zitrone | Erbsencreme | Frisée
Artichokes | lemon | pea creme | curly endive

Carpaccio di manzo | paté di olive con pinoli | ‚Tonda di Chioggia‘ | pecorino 21
Carpaccio vom Rind | Oliven-Pinien-Tapenade | Chioggia-Bete | Pecorino
Beef carpaccio | olive-pine-nut paté | beetroot from Chioggia | Pecorino

Gamberi selvatici fritti | fagiolo bianco | pomodoro | basilico 21
Wildgarnele ‚gebraten‘ | weiße Bohne | Tomate | Basilikum
Fried wild prawns | white bean | tomato | basil

Consommé di radice di prezzemolo | tartufo nero 13
Petersilienwurzel Süppchen | italienischer Herbst-Trüffel
Parsley root soup | italian black truffle

Prosciutto di Parma | melone | menta 15
Parma-Schinken | Honigmelone | Minze
Parma ham | honeydew melon | mint

Pasta fatta a mano

Alle unsere Pasta und Füllungen werden liebevoll und sorgfältig von uns hausgemacht!
All of our pasta and fillings are lovingly and carefully homemade by us

Cappellacci di zucca 15 | 24
Tortellini mit Kürbisfüllung hausgemacht | Butter | Salbei
Pumpkin tortellini homemade | butter | sage

Raviolo doppio ‚La Cucina‘ 18 | 26
Ravioli hausgemacht | Füllung aus Ente & Parmesan
Ravioli homemade | filled with canard & Parmesan

Tagliolini al tartufo nero 17 | 23
Tagliolini hausgemacht | Herbst-Trüffel | Knoblauch | extra natives Olivenöl
Tagliolini homemade | truffle | garlic | olive oil extra virgin

Secondi – Hauptgerichte – Main course

Tagliata di manzo | peperoni alla griglia | parmigiano | patate al rosmarino 34
 Rumpsteak vom Weide-Rind | Paprika | Rucola | Parmesan | Rosmarin-Kartoffel
Rumpsteak from Grass-Fed-Beef | grilled peppers | rocket | Parmesan | rosemary-potatoes

Filetto di Branzino | risotto con zucchini e pomodoro | timo 33
 Filet vom Wolfsbarsch (Wildfang) | Zucchini-Tomaten-Risotto | Thymian
Filet of seabass (wildcatch) | zucchini-tomato-risotto | thyme

Guance di vitello in umido | puré di patate | bietole | salsa ai capperi 32
 Kalbsbäckchen geschmort | Kartoffel-Püree | Mangold | Kapern-Jus
Braised veal cheeks | smashed potatoes | chard | caper sauce

Puré di fave | bietole | paglia di patate | pomodori 23
 Favabohnen-Püree | Mangold | Kartoffelstroh | bunte Tomaten
Smashed fava beans | chard | potato straw | tomatoes

Dolci – Dessert – Dessert

Panna cotta al caramello | composta di rosmarino e mela | gelato allo yogurt 12
 Karamell-Panna-Cotta | Rosmarin-Apfel-Kompott | Joghurt-Eis
Caramel panna cotta | rosemary-apple-compote | yoghurt ice cream

Affogato al caffè ‚La Cucina‘ 9
 Vanille-Eis | Espresso | Rum-Likör
Vanilla ice cream | espresso | rum-liqueur

Sorbetto al limone & cello 9
 Zitronen-Sorbet | Limoncello
Lemon sorbet | Limoncello

Crostata al cioccolato | gelato al pistacchio | amarettini 11
 Schokoladentarte | Pistazien-Eis | Amarettini
chocolate-tart | pistachio ice cream | amarettini

Gelati o Sorbetti pallina 3
 Eiscreme oder Sorbet Kugel
 Ice cream or sorbet scoop