

## Antipasti | Vorspeisen

<b>VERDI MISTI</b>	<b>16</b>
Artischocke   Grüner Spargel   Erbse & Minze   Cima di Rapa (VEGAN, GLUTENFREI)	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>18</b>
Kalbfleisch Tranchen   Thunfischsoße   Kapern	
<b>BACCALÀ MANTECATO</b>	<b>17</b>
gezupfter Stockfisch auf Bruschetta	
<b>MELANZANE &amp; FORMAGGIO DI PECORA</b>	<b>14</b>
Auberginenkaviar   Schafskäse   Minze   Taralli-Crumble (VEGETARISCH)	
<b>BURRATA &amp; POMODORI</b>	<b>14</b>
Burrata aus Apulien   bunte Tomaten   Rucola   Pesto (VEGAN, GLUTENFREI)	
<b>INSALATA VERDE</b>	<b>6</b>
grüner Salat   Balsamico-Vinaigrette (VEGAN, GLUTENFREI)	
<b>COPPA DI PARMA &amp; VERDURE GRIGLIATE ‚piccante‘</b>	<b>15</b>
luftgetrockneter Schweinenacken aus Parma   mariniertes Chili-Grillgemüse	

## Primi | Pasta

<b>ORECCHIETTE PRIMAVERA</b>	<b>13   20</b>
Hausgemachte Orecchiette   junger Spinat   Anchovis	
<b>CAPPELLACCI AL GORGONZOLA IN SALSA POMODORO</b>	<b>14   21</b>
Hausgemachte Cappellacci   cremige Gorgonzola-Füllung   Tomatensoße	
<b>GNOCCHI AL RAGÙ DI MANZO</b>	<b>14   21</b>
Hausgemachte Gnocchi   Rindsragout nach Nonna's Rezept   Pecorino	

## Secondi | Hauptgänge

<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	<b>33</b>
Tagliata vom "La Scottona"-Rind   Parmesan   gereifter Balsamico   Rosmarin-Kartoffeln   Paprika	
<b>SAN PIETRO PESCE</b>	<b>35</b>
Saint-Pierre Fisch   Parmesan-Risotto   gebratener weißer Spargel   Tomaten-Tapenade	
<b>RISOTTO ASPARAGI</b>	<b>25</b>
Risotto von weißem Spargel   Basilikum   gehobelter Parmesan   Tomaten-Tapenade	

## Dolci | Dessert

<b>AFFOGATO LA CUCINA</b>	<b>9</b>
Vanille-Eis   Espresso   Rum	
<b>ohne Rum</b>	<b>6</b>
<b>TIRAMISÙ</b>	<b>9</b>
Hausgemachtes Tiramisù	
<b>PISTACCHIO &amp; FRAGOLE</b>	<b>9</b>
Pistache-Eis   frische Erdbeeren   Schlagsahne   Meringue	