

Antipasti | Vorspeisen

	EUR
CARCIOFI FRESCHI CREMA ALLA MENTA E PISELLI gerbratene Artischocken Erbsen-Minz-Creme (VEGAN, GLUTENFREI)	17
VITELLO TONNATO Kalbfleisch Tranchen Thunfischsoße Kapern	19
POLPO ALLA GRIGLIA Pulpo gegrillt Paprika Kartoffel Basilikum	22
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE Bunte Melone Parmaschinken Minze	15
BURRATA & POMODORI Burrata aus Apulien bunte Tomaten frischer Basilikum	16
PANZANELLA italienischer Brotsalat Gurke Fenchel Paprika Tomate (VEGAN)	11
INSALATONA Blattsalat Wildkräuter Rohkost (VEGAN)	13
INSALATINA	9.50

Pasta | Risotto

	EUR
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE	17 25
Hausgemachte Pasta Meeresfrüchte Tomate Basilikum	
CAPPELLACCI RIPIENI DI RICOTTA E TARTUFO	19 27
Cappellacci Trüffel-Ricotta-Füllung Trüffel-Butter-Sauce	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	18 26
hausgemachte Tagliatelle mit frischem Sommer-Trüffel	
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA	12 18
Spaghetti Anchovi Olive Tomate Kapern	
RISOTTO AL LIMONE E CARCIOFI	15 23
cremiger Parmesan-Risotto Zitrone Artischocken	

Secondi | Hauptgänge

TAGLIATA DI MANZO	36
Tagliata vom Rind Rucola Parmesan Balsamico-Zwiebeln Kartoffeln	
BRANZINO 'LA CUCINA'	34
Branzino mediterranes Gemüse Rosmarin-Kartoffeln Tomaten-Tapenade	
LA FARAONA 'LABEL-ROUGE'	33
Perlhuhn-Brust Sommer-Trüffel-Risotto mediterranes Gemüse	

Dolci | Dessert

	EUR
AFFOGATO LA CUCINA	9
Vanille-Eis Espresso Kaffee-Likör ohne Likör	6
TIRAMISÙ	9
Hausgemachtes Tiramisù	
CANNOLI	8
Cannoli gefüllt mit Ricotta-Orangen-Pistazie dazu Vanille-Eis	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	10
Schokomousse Kokos-Schaum Meringue	
GELATO	3 (pro Kugel)
verschiedene Eissorten	
SORBETTO AL LIMONCELLO	9
Zitronensorbet Limoncello	
PANNA COTTA	8
hausgemachtes Pannacotta frische Beeren	