



### **APERITIF-EMPFEHLUNG**

2010 CONTRATTO  
SPUMANTE BRUT  
LA SPINETTA PIEMONT  
ITALIEN  
0,75L € 49,00

### **WEIN DES MONATS**

2014 AGNOBIANCO  
GARGANEGA & DURELLA  
MASARI  
VALLE D'AGNO VICENZA  
ITALIEN  
0,75L €37,50



## **ZUM WEIN**

**OLIVE GIGANTI** **3,50 / 5,50**  
Schale grüner Riesenoliven in Olivenöl und Kräuter

**POMODORI SECCHI** **3,50 / 5,50**  
Schale mit getrockneten Tomaten aus Sizilien

## **AUFSCHNITT & KÄSESPEZIALITÄTEN**

**SALAME SOPRESSA ALL'AGLIO** **8,90 / 13,50**  
Salami aus dem Veneto mit Knoblauch

**SPECK DELL'ALTO ADIGE** **9,00 / 13,60**  
Südtiroler Speck

**PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 18 MESI** **11,50 / 17,50**  
Rohschinken aus dem Dorf San Daniele im Friaul/Italien

**BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP** **10,50 / 16,50**  
Bündnerfleisch mit Zitrone und Olivenöl

**AFETTATI SELEZIONE POLETTO** **24,90**  
Aufschnitt Variationen auf 2 Etagen

**AFETTATI & FORMAGGIO SELEZIONE POLETTO** **26,50**  
Aufschnitt & Käse-Variationen auf 2 Etagen

**FORMAGGIO MISTO DI EROS BURRATI** **13,90 / 19,90**

## **PIADINE**

**PIADINA MARGHERITA** **5,50 / 7,50**  
Piadina Königin Margherita

**PIADINA AL SALAME** **7,90 / 9,90**  
Piadina mit Salami

**PIADINA ALTO ADIGE** **8,90 / 13,00**  
Piadina mit Südtiroler Speck

**PIADINA TONNO E CIPOLLA** **8,50 / 12,50**  
Piadina mit Thunfisch und roten Zwiebeln

**PIADINA RUCOLA E SAN DANIELE** **14,00 / 18,50**  
Piadina mit Rauke, Rohschinken aus dem Dorf San Daniele



## AMUSE-BOUCHE

### SGOMBRO AFFUMICATO

*Markele am Tisch geräuchert / zweierlei Paprika / Frisée- und Feldsalat / Crunch*

**2013er Greco di Tufo Nuovaserra Mastroberardino 0,15l Glas**



### LUCCIOPERCA CON TARTUFO

*Zanderfilet / Rote Bete-Sugo / Kartoffeln á la creme / Trüffel*

**2014er Agnobianco Masari 0,15l Glas**



### SCHIENA DI CINGHIALETTO ALLA CROSTA DI NOCE

*Frischlings-Rücken / Walnuss-Thymian-Kruste / Butternut-Kürbis / lila Kartoffel*

**2012er San Martino Masari 0,15l Glas**



### CIOCCOLATA INCIDENTATA

*Schokoladenunfall / Quitten-Vanille-Eis / Knall-Schokolade*

**2013er Capofarro Tasca d'Almerita 5cl Glas**

## MACARONS

<b>3 Gang Menù</b>	<b>€ 42,00</b>
<b>3 Gang Menù mit Wein</b>	<b>€ 64,00</b>
<b>4 Gang Menù</b>	<b>€ 55,00</b>
<b>4 Gang Menù mit Wein</b>	<b>€ 85,00</b>

## ANTIPASTI / INSALATE & ZUPPE

ANTIPASTO <i>DE LUXE FANTASIA</i> Vorspeisenauswahl von unserem Küchenteam	14,90 / 19,90
---	---------------

ZUPPA DI ZUCCA 9,50  
Kürbiscreme-Suppe mit Kürbiskernöl

ESSENZA DI PORCINI CON RAVIOLO 12,50  
Steinpilz-Essenz mit Pilz-Kartoffel-Raviolo

INSALATA DI CAMPO CON ZUCCA E SEPCK 10,90  
Feldsalat mit süß-saurem Kürbis, Speck und Kürbiskerndressing

ANTIPASTI DI VERDURE „POLETTO “ 12,90  
Komposition unsere Herbstliche Gemüse-Vorspeisen [VEGETARISCH]

SARDINE MILLESIMATE 2014 DALLA BRETAGNA 12,90  
Jahrgangs Sardinen aus der Bretagne mit geröstetem Graubrot

SGOMBRO AFFUMICATO 14,50  
Am Tisch geräucherte Makrele mit zweierlei Paprika und Frisée- und Feldsalat Crunch

POLIPO SU LENTICCHIE UMBRE 16,90  
Oktopus in Zitronen-Thymian gebraten auf umbrischen Linsen

INSALATA DI POMODORO CON MOZZARELLA DI BUFFALA 12,90  
Salat von historischen Tomatensorten mit Büffelmozzarella

### PASTE

SPAGHETTI CARBONARA 9,50  
Spaghetti aus Neapel mit Speck Ei Parmesan

SPAGHETTI DI GRAGNANO AL GRANA PADANO 12,90  
Spaghetti aus Neapel im Grana Padano Laib geschwenkt [VEGETARISCH]

LINGUINE ALLE COZZE DI SCOGLIO 14,50  
Linguine aus Neapel mit Miesmuscheln

SPAGHETTI DI GRAGNANO AL TARTUFO NERO 22,50  
Spaghetti aus Neapel mit winterlichem schwarzem Trüffel [VEGETARISCH]

Sie haben die Möglichkeit einige Nudelsorten/Saucen Gluten-Frei zu bestellen



## PESCE

LUCCIOPERCA CON TARTUFO 24,90  
Zanderfilet mit Rote Bete-Sugo, Kartoffeln á la creme und Trüffel

CAPELANTE SU FOGLIE DI LASAGNE 27,50  
Jakobsmuschel auf offener Sepia-Lasagne mit Ratatouilleragout

## CARNE

OSSO BUCO ALLA MILANESE 25,00  
Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto und Cremolata

SCHIENA DI CINGHIALETTA ALLA CROSTA DI NOCE 25,90  
Frischlings-Rücken mit einer Walnuss-Thymian-Kruste, Butternut-Kürbis und lila Kartoffeln

## VEGETARISCH

RISOTTO ACQUERELLO\* AL PARMIGIANO E CARCIOFI 14,90 / 19,90  
Risotto mit Artischocken und Parmesan

**\*ACQUERELLO, DER REIS: "Besser, reicher, gesünder."**

Acquerello, ist weltweit der erste Carnaroli "Extra" Reis. Er wird in der Domäne Colombara in der Provinz Vercelli angebaut, in der eigenen Reismühle verarbeitet und dann verpackt. Der Erfolg von Acquerello basiert auf der lebenslangen Erfahrung seines Gründers Piero Rondolino, sowie den intensiven Recherchen aller Familienmitglieder. Die Verbindung von Tradition und neuester Technologie führten zu einer einzigartigen Verarbeitungsart, in welcher der Rohreis erst abgelagert, danach langsam geschält und zum Schluss mit seinem Keim wieder verschmolzen wird. Die Ablagerung, die besondere Verarbeitung und Wiederverschmelzung mit dem Keim machen Acquerello-Reis besser, reicher und gesünder. Die angesehensten Köche und Gourmets der Welt nennen Acquerello die „Nummer 1“.

## DOLCE

TIRAMISÚ CLASSICO 9,50  
Mit gesalzener Schokoladen-Erde und Espresso-Sorbet

TORTINA DI FORMAGGIO CON UVA SPINA 9,50  
Käsekuchen mit Stachelbeeren und Meringe

VALRHONA GUENAJA CIOCOLATO 12,00  
Valrhona-Guenaja-Schokoladenunfall / Quittte / Vanille-Eis / Knall-Schokolade

GELATO DEL GIORNO je Kugel 3,00

SORBETTO DEL GIORNO je Kugel 3,00

## AUSSCHANK ROSÉ UND WEISSWEINE

2015	NEBBIOLO PARÜSS <b>ROSÉ</b> PARUSSO	PIEMONT	0,1L 4,20   0,2L 8,00
	Ein besonderer Rosé aus dem Barolo Gebiet		<b>Flasche 0,75l 28,50</b>
2015	VERMENTINO ABIDORU SELLA E MOSCA	SARDINIEN	0,1L 3,30   0,2L 6,40
	Leicht und charmant mit leichter Säure angenehme Frucht und frisch.		<b>Flasche 0,75l 22,50</b>
2014	PINOT GRIGIO J. HOFFSTÄTTER	ALTO ADIGE	0,1L 4,00   0,2L 7,90
	Ein Pinot Grigio der „Extraklasse“ saftig mineralisch und gut ausgewogen		<b>Flasche 0,75l 27,50</b>
2014	CUVÉE THERESA BREUER & POLETTO	RHEINGAU	0,1L 4,00   0,2L 7,90
	Danke Theresa. Unser <b>Weißburgunder</b> ist dieses Jahr gepaart mit <b>Riesling</b> .		<b>Flasche 0,75l 27,50</b>
2015	MÜLLER THURGAU KURTATSCH	ALTO ADIGE	0,1L 4,20   0,2L 8,40
	Ungläubige Saftigkeit und Mineralität gepaart mit einer fantastischen Trinkfreudigkeit		<b>Flasche 0,75l 29,50</b>
2015	LUGANA CÁ MAIOL	VENETIEN	0,1L 4,70   0,2L 9,30
	Ein sehr angenehmer Trebbiano mit Finesse und tollem Abgang.		<b>Flasche 0,75l 32,50</b>
2013	GRECO DI TUFO DOCG MASTROBERARDINO	KAMPANIEN	0,1L 5,00   0,2L 9,90
	Großzügiges Bouquet von gelben Pfirsichen. Reif, aber doch frisch. Sehr harmonisch.		<b>Flasche 0,75l 34,50</b>

### LUIGI`S FAVORIT DES MONATS

2014 AGNOBIANCO GARGANEGA & DURELLA MASARI  
VALLE D'AGNO / VICENZA / ITALIEN

0,15L  
0,75L



**7,50**  
**37,50**

**BUONISSIMO**

## AUSSCHANK ROT UND DESSERTWEINE

2014 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE VALSE ABRUZZEN 0,1L 3,40 | 0,2 6,70

Feiner Montepulciano, geschmackvoll und fruchtig mit leichter Würze **Flasche 0,75l 23,50**

2014 NERO D'AVOLA LAMÚRI TASCA D'ALMERITA SIZILIEN 0,1L 4,10 | 0,2L 8,20

Am Gaumen vollmundig, elegant, rund und jedoch nicht banal. **Flasche 0,75l 28,50**

2011 CHIANTI CLASSICO DOCG VECCHIE TERRE DI MONTEFILI 0,1L 3,80 | 0,2L 10,40

Dieser Rosso di Torgiano ist ein Sangiovese mit Colorino. Charmant!! **Flasche 0,75l 36,50**

2014 BARBERA D'ALBA PIO CESARE POLETTO PIEMONT 0,1L 5,20 | 0,2L 10,40

Eindrucksvoller Duft nach reifen Beeren, Schokolade und Kaffee. Am Gaumen körperreich, strukturiert und mit samtigem Tannin. Groß und saftig. **Flasche 0,75l 36,50**

2011 PRIMITIVO TERRAGNOLO APOLLONIO APULIEN 0,1L 5,20 | 0,2L 10,40

Dieser „Salento Rosso IGT“ ist kräftig mit Duft vom reifen Beeren und kräutig **Flasche 0,75l 36,50**



### LUIGI'S FAVORIT DES MONATS

2012<sup>ER</sup> **SAN MARTINO** MASARI VALLE D'AGNO VENETIEN  
CABERNET SAUVIGNON-MERLOT ITALIEN

0,15L  **7,90**  
0,75L **39,50**

**DIESER WEIN VERKÖRPERT DIE FRUCHT UND DIE KOMPLEXITÄT VOM „AGNO“ TAL BEI VICENZA**

### VINO DA DESSERT

2013<sup>ER</sup> **CAPOFARRO** TASCA D'ALMERITA SIZILIEN  
MALVASIA ITALIEN

5 CL  **8,90**