



"Embrace the simple joys  
of life and savor the  
exquisite pleasures that  
accompany it."

## Aperitives

### GodO'

Amalfi Gin Rosa, Limoncello, Zitrone Prosecco

0.2l 7

### Bellucci

Prosecco, Granatapfel, Tonic

0.2l 7

### Prosecco Superiore

Extra Dry Marsuret

0.1l 6

### Martini Classico

Bianco oder Rosso Dry

4cl 6

### Prosecco Brut Rosé Millesimato

CORVEZZO Family Colletions

0.1l 6

### Campari

Soda oder Orange

4cl 6

### Aperol Sprizz

Prosecco, Aperol, Soda

0.2l 7

### Ricard

Pastis

4cl 5

### Hugo

Prosecco, Holundersirup, Limette, Soda

0.2l 7

## No Alcohol

### Rosa Bloom

Hibiskus-Orangenblüte, Rosé, Kirsch-Tonic

0.2l 7

### Bitterino or Crodino

0.1l 4

## Soups

### Trüffelsüppchen

Ochsenfond, Fontina Käse, Crostino, schwarzer Umbria Trüffel

12

### Gänseconsommé

Gemüse-Julienne, Agnolotti al Plin

10

### Fischsüppchen livornese

Zitronen Infuse Olivenöl, Bruschettina

12

## Starters

### Bruschetta

marinierte Tomaten, Tropea Zwiebel, Caciotta Romana, Feigen Balsamico

9

### Arancini

Trüffelmayonnaise, Prosciutto Crudo di Carpegna

16

### Antipasti Selektion

18

### Carpaccio vom Canina Rind

Senf Vinaigrette, Grana Padano, Pinienkerne

18

### Vitello tonnato

Kalbsschulter, Thunfisch Creme, Rucola, Kapernapfel

16

### Meeresfrüchte

Kartoffel Vellutata, Gemüse Coulis

17

### Gambero all'Aglio

Aglio e Olio, Zitrone, peperoncino calabrese

16

## Salads

### Insalata colorata

Blattsalate, Rohkost, geröstete Körner, Granatapfel

7

### Rucola e Pera

Rucola, Datterini, Williamsbirne, *Parmigiano Reggiano*, Walnuss

9

## Pasta & Risotto

### Maccheroni

Datteltomaten-Sugo, Basilikum, Peperoncino Calabrese, Burratina

12

### Tagliolini

weißer Entenragout, Cacio e Pepe Fondue

18

### Lasagna

Kalbsragout, Culatello, Pecorino Creme, Aubergine

15

### Paccheri

Gambero Rosa, Venusmuschel, Moscardini, Tomatenkonfit, Bottarga

18

### Tortelli

Trüffel-Stracchino, Steinpilze, Weißweinschaum, Grana Padano, Rucola

18

### Agnolotti Piemontesi

Brasato Füllung, Cardoncelli Pilze, Rotweinbutter, Salbei

17

### Fettuccine

Schwarzer Trüffel, Charlotten Veluté

26

### Risotto

Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Lime

18

## Meat

### Saltimbocca vom Kalb

Salbeischaum, *Prosciutto Crudo Volpetti*, Zitronen Tagliatelle  
29

### Filet vom Kalb

Steinpilzkruste, Rotweinjus, Trüffel Gnocchi  
33

### Bäckchen vom Kalb

Marsala, Grévy Jus, Rosmarin Fettuccine, Schmorkarotte  
30

### Rumpsteak 300g Fassona Piemontese (dry Aged)

Rosmarinkartoffeln, Chimichurri  
34

### Tagliata vom Rinderfilet 200g

Rucola, Datterini, Rosmarinkartoffeln, Parmigiano Reggiano  
33

### Filet vom Black Angus 200g

Foie Gras, Portwein Juice, Cime di Rapa, schwarzer Trüffel  
38

## Seafood

### Gamberoni

Holzkohle-Grill, Krustentier Salsa, Spaghetti Aglio e Olio  
29

### Jakobsmuscheln

Steinpilz-Tomaten-Gratin in eigener Schale  
25

### Loup de Mer

Amalfi Zitronenschaum Basilikum, Taggiasca Olive, Butterkartoffeln  
32

## Desserts

### Affogato

Espresso oder heiße Whiskey Creme

5

### Lumavini Tiramisú

8

### Pistazien Panna Cotta

Kirsch – Thymian Krumble, Pistazieneis

10

### Caffè & Dolcetto

Trilogie von süßen Köstlichkeiten dazu Espresso

12

### Schokofondant

Mango Carpaccio, Torrone, Krokanteis

9

### Crème Brûlée

Toka Bohne, Maracuja-Coulis, Espresso-Eis

9

## Cheese & Vine Accompagnant

Ausgesuchte Käse Variation, Feigensenf, Früchte Chutney

12

### Charcuterie Brett

Selektionierte italienische Räucherschinken, Salami, Käse und andere kleine  
delikatessen

Pro Person 16