

## Antipasti

Aragosta gratinata e capesante su lenticchie con salsa di senape <i>Gratinierte Languste und Jakobsmuscheln auf Linsen mit Senfsauce</i>	€ 29,50
Animella impanata con carciofi, salsa tonnata e mandorle tostate <i>Paniertes Kalbsbries mit Artischocken, Thunfischsauce und gerösteten Mandeln</i>	€ 24,50
Frittata di spaghetti con funghi, tartufo nero e parmigiano <i>Spaghetti-Frittata mit Pilzen, schwarzem Trüffel und Parmesan</i>	€ 25,50

## Zuppa

Zuppetta di patate e porri con uova di quaglia e caviale di salmerino <i>Kartoffel-Lauch-Suppe mit Wachtelei und Saibling-Kaviar</i>	€ 17,50
---	---------

## Primi Piatti

Tortelli di zucca con burro, semi di zucca e tartufo nero <i>Kürbis-Tortelli mit Butter, Kürbiskernen und schwarzem Trüffel</i>	€ 25,50
Mezze Paccheri con ragù di fagiano selvatico di Polting, verza e castagne <i>Mezze Paccheri mit Poltinger Wildfasanenragout, Wirsing und Maroni</i>	€ 24,50
Risotto con rape rosse, gamberi selvatici e pompelmo (leggermente piccante) <i>Risotto mit roter Beete, Wildgarnelen und Grapefruit (leicht pikant)</i>	ab 2 Pers. á € 25,50



## Pesci


Branzino di Orbetello alla griglia con verdure, olio d'oliva e limone <i>Gegrillter Seewolf aus Orbetello mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone</i>	für 2 Pers. á € 39,50
Filetto di cappone, calamari francesi arrosto e vongole in guazzetto con spinaci <i>Knurrhahnfilet, französische Tintenfische und Venusmuscheln im eigenen Sud mit Spinat</i>	€ 38,50

## Carni

Petto d'anatra croccante di Polting con terrina di pane, radicchio trevisano e castagne <i>Kross gebratene Poltinger Entenbrust mit Brotterrine, Radicchio aus Treviso und Maroni</i>	€ 36,50
Ossobuco di vitello al forno con purea di patate, bietola e stessa salsa <i>Ossobuco vom Kalb im Ofen gebraten mit Kartoffelpüree, Mangold und eigener Sauce</i>	€ 35,50

## Dolci

Tarte Tatin – cannella – panettone – sorbetto di mandarino <i>Apfeltarte – Zimt – Panettone – Mandarinsorbet</i>	€ 14,50
Delizia al caffè – nocciola – mascarpone <i>Delizia al caffè – Haselnuss – Mascarpone</i>	€ 14,50
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 13,00
Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 6,00



## **Lassen Sie sich von uns überraschen !**

*Unser Küchenchef Cosimo Ruggiero stellt für Sie  
ein 4-Gang-Überraschungsmenü zusammen:*

*zum Preis von 76,50 €  
- mit Weinbegleitung 99,50 € -*

*(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)*

\* \* \*

***Von Mittwoch bis Freitag*** bieten wir Ihnen  
*unser Mittagsmenü (2-Gänge)*

*zum Preis von 33,50 € an.*

### ***Neue Öffnungszeiten in 2024:***

*Ab 20. Januar 2024 öffnen wir auch am Samstagmittag und  
bieten Ihnen eine kleine Karte mit speziellen Gerichten an.*

### ***Hinweise für Allergiker:***

*Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.*

*Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.*

