



Il Menú d'Estate Sommermenü

Il Bouquet d'Estate

Sommersalat | Ziegenkäse | Sesam
Feigensenf | Waldbeeren

14€

*

Il Tonno

Thunfisch...
geräuchert, gebraten, gehackt

18€

*

Il Tortello

Auberginen Tortelli
Ricotta | Parmigiano | Walnuss

18€

*

La Triglia accompagnata

Mittelmeer Meerbarbe und Garnele
Zuppa di Pesce | Sommergemüse | Crostino

34€

*

L'Agnello

Variation vom Junglamm
Rosmarin Raviolo | Zucchini | Paprika | Jus

32€

*

L'Estate

Himbeerpannacotta | Mango | Wassermelone

10€

3 Gänge 49€ * 4 Gänge 59€ * 5 Gänge 69€ * 6 Gänge 79€



Le Nostre Degustazioni

Degustazione L'Opera

Vitello Tonnato
Bresaola | Culatello 24 Monate
Tatar vom Black Angus
Apulische Burrata
Gemüsevariation

1 Person 18€ | 2 Personen 34€

Degustazione Su Mare

Geräucherter Thunfisch
Gegrillter Octopus
Schwertfisch | Lachs
Garnelen und Calamaretti
Frittierte Sardinen

1 Person 19€ | 2 Personen 36€

*

I Primi

Gli Spaghetti di Gragnano

Spaghetti Rustico di Gragnano
Burrata | Zitrone | Garnelentatar

19€

I Tortelli Tartufati

Hausgemachte Trüffeltortelli Tortelli
Parmesanespuma | Pfifferlingen | Mandel

18€

La Fregola sarda

Sardische getöstete Pastakugelchen
Frische Meeresfrüchten

24€



I Secondi

La Milanese Vera

Panierte Kalbsclopina "Mailänder Art"
Neue Kartoffeln | Salatbouquet | Zitrone
22€

Surf & Turf

Black Angus Filet | ½ Hummerschwanz
Kartoffelstampf | Gemüse | Sauce Béarnaise
39€

Il Vitello

Zartes von der Kalbsschulter
Sellerie | Pfifferlingen | Lauch | Haselnuss | Jus
26€

Il Pesce del Giorno

Fischgericht vom Tageseinkauf
Zitronenpüree | Sommergemüse | Safran
Tagespreis

*

I Nostri Sorbetti

Apfel-Basilikum-Limette	6€
Mango-Passionfrucht	6€
Himbeer	6€
Wassermelone	6€

I Dessert

Il Cioccolato

Variation von der Valrhona Schokolade
12€

L'Estate

Himbeerpannacotta | Mango | Wassermelone
10€