



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€