



## GENÜSSE AUS FRÜHEREN TAGEN...

**MARGHERITA**<sup>1,7</sup> **8**  
San Marzano DOP-Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra

**MARINARA**<sup>1,4</sup> **9**  
San Marzano DOP-Tomaten, Sardellen, Datterino-Tomaten Confit, knusprige Kapern, Bärlauch, schwarzes Olivenpulver, Oregano, Basilikum und natives Olivenöl extra

**COSACCA**<sup>1,7</sup> **8.5**  
Geschmorte San Marzano DOP-Tomaten, Parmigiano Reggiano-Käse, Pecorino-Käse, Basilikum und natives Olivenöl extra

**5 FORMAGGI**<sup>1,7</sup> **11**  
Fior di Latte-Mozzarella, Parmigiano Reggiano-Käse, Büffel-Ricotta, milder Gorgonzola-Käse, Monte Veronese-Käse und Feigenkonfitüre

**BUFALA**<sup>1,7</sup> **10**  
San Marzano DOP-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra

**NERANO**<sup>1,9</sup> **9.5**  
Zucchinicreme, Fior di Latte-Mozzarella, Zucchini-chips, Parmigiano Reggiano-Käsewaffel, Basilikum und natives Olivenöl extra

**LA FRITTA**<sup>1,7</sup> **12.5**  
Büffel-Ricotta, geräucherter Provola-Käse, Ciccioli (Schweinegrieben), San Marzano-Tomaten und schwarzer Pfeffer

**CONSISTENZE**<sup>1,7</sup> **15**  
Fior di Latte-Mozzarella, Rucola-Pesto, frittierte Rucola, Parmaschinken und Parmigiano Reggiano-Käsewaffel

**DIAVOLA**<sup>1,7</sup> **13**  
San Marzano DOP-Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, scharfe Spianata Calabria (Salami), karamellierte Zwiebeln und Chili-Honig-Olivenöl

**IL CAPRICCIO**<sup>1,7</sup> **14.5**  
Artischockencreme, Fior di Latte-Mozzarella, saisonale Pilze, Gel aus geschmorten Tomaten, gerösteter Schinken, Olivenpulver und natives Olivenöl extra

## FERMENTO-NUANCEN ...

**T.C (aus der Pfanne)**<sup>1,4,7</sup> **18**  
Büffelmozzarella, Thunfischtatar, süß-saure Zwiebeln, Gel aus geschmorten Tomaten und wilder Oregano

**LA BRAVa**<sup>1,7</sup> **17.5**  
Kartoffelcreme, geräucherter Provola-Käse, Bra-Wurst, Chiliöl und Paprikapulver

**LA SORA LELLA**<sup>1,7</sup> **14**  
Artischockencreme, Fior di Latte-Mozzarella, scharfe Spianata Calabria-Salami, Süßkartoffel-Julienne und Parmigiano Reggiano-Creme

**POLPO AMMARE**<sup>1,4,7,9</sup> **14**  
Kartoffelcreme, Fior di Latte-Mozzarella, Oktopus-Gel, Sellerie in Eis und Chili-Honig-Olivenöl

**SAN MARTINO (aus der Pfanne)**<sup>1,7</sup> **13**  
Maronenpüree, Kräuterspeck, Bärlauch und Chili-Honig-Olivenöl

**ASSOLUTAMENTE ZUCCA**<sup>1,7</sup> **13.5**  
Fior di Latte-Mozzarella, knuspriger Schweinebackenspeck, Kürbischips, Kürbiscreme und Parmigiano Reggiano-Käsewaffel

**DICIOTTO...**<sup>1,3,7</sup> **17.5**  
Fior di Latte-Mozzarella, Carbonara-Creme, schwarzer Trüffel aus Lessinia und knuspriger Schweinebackenspeck

**SPECKTACOLO**<sup>1,7,13</sup> **15**  
Fior di Latte-Mozzarella, milder Gorgonzola-Käse, Speck, saisonale Pilze und Walnüsse

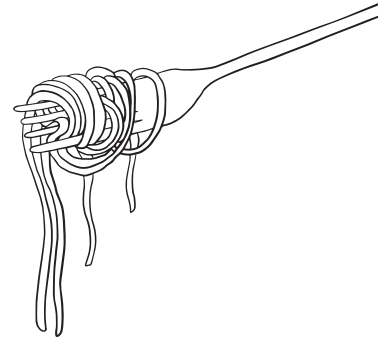
## FRITTIERTES

**KARTOFFEL-KROKETTEN**<sup>1,3,7</sup> **4.5**

**PASTA-FRITTATINA**<sup>1,3,7</sup> **nach Wahl** **4.5**  
klassisches oder Cacio e Pepe oder saisonale Variante

**LA MONTANARINA Tomate und Mozzarella**<sup>1,7</sup> **4.5**

**ALL IN**<sup>1,3,7</sup> **10**  
1 Crocchè, 1 Frittatina nach Wahl, 1 Montanarina



## ANTIPASTI

<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>3,7</sup>	<b>15.5</b>
Kalbsschulter, Thunfisch-Mousse, Kapern und ihre Blätter, Kalbsjus	
<b>MIESMUSCHELN AUF APULISCHE ART</b> <sup>1,14</sup>	<b>14</b>
Mittelmeer-Miesmuscheln, geröstetes Brot, Pfeffer, Knoblauch und Chili	
<b>WIE EINE MANTOVANA</b> <sup>1,7,13</sup>	<b>9</b>
Hokkaido-Kürbis, Parmigiano Reggiano-Fondue (24 Monate gereift), Amaretto, Kürbiskerne und ihr Öl	

## VORSPEISEN

<b>PIZZOCCHERI NACH VALTELLINA-ART</b> <sup>1,7</sup>	<b>12</b>
Buchweizen-Pizzoccheri, Kartoffeln, Wirsing, Monte Veronese-Käse und 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano-Käse	
<b>TAGLIATELLE MIT GEFLÜGEL-RAGOUT</b> <sup>1,3,7,9</sup>	<b>13.5</b>
Hausgemachte Tagliatelle, Ragout von Kapaun und Kaninchen (mit dem Messer geschnitten), 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano-Käse	
<b>PACCHERI MIT MEERESFRÜCHTEN-SUGO</b> <sup>1,4,9</sup>	<b>15</b>
Paccheri-Nudeln, Oktopus-Ragout, Zitrone und Fenchelsamen	

## HAUPTSPEISEN

<b>GESCHMORTE RINDERBACKE</b> <sup>7,9</sup>	<b>19</b>
Geschmorte Rinderbacke in Portwein, Kartoffelpüree und sautiertes saisonales Gemüse	
<b>RINDER-ENTRECÔTE</b> <sup>7</sup>	<b>22</b>
Rinder-Entrecôte, eigener Jus und Folienkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch	
<b>TINTENFISCH AUF MEDITERRANE ART</b> <sup>1,4,9</sup>	<b>18</b>
Gebratener Oktopus, Romesco-Sauce, Paprika, geschmorte Zwiebeln und Taggiasca-Oliven	

## ALLERGENLISTE

Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (allegato 11 reg. Ue 1169/2011)

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krustentiere und deren Erzeugnisse 3. Eier und deren Erzeugnisse 4. Fisch 5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse 6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse 7. Milch und Milcherzeugnisse 8. Nüsse 9. Staudensellerie und Staudensellerieerzeugnisse 10. Senf und Senferzeugnisse 11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse 12. Schwefeldioxid 13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse 14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Für Informationen über allergene Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Aus saisonalen Gründen können einige Produkte zur Qualitätserhaltung eingefroren werden.

## BEILAGEN

<b>FOLIENKARTOFFEL</b>	<b>5</b>
<b>KARTOFFELPÜREE</b>	<b>5</b>
<b>GEKOCHTES SAISONALES GEMÜSE</b>	<b>5</b>
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	<b>5</b>
<b>POMMES FRITES</b>	<b>5</b>

## DESSERTS

<b>TIRAMISÙ</b> <sup>1,3,5,7,8</sup>	<b>6</b>
Mascarpone-Creme, Löffelbiskuits, Kaffee von der Rösterei Jamaica	
<b>CROSTATINA</b> <sup>1,3,5,7,8</sup>	<b>7</b>
Hausgemachtes Crostatina-Törtchen, Vanillecreme und saisonale Früchte	
<b>SCHOKOLADENSALAMI</b> <sup>1,3,5,7,8</sup>	<b>5.5</b>
Kakao, trockene Kekse, Nüsse und Maronen-creme mit Rum	

## GETRÄNKE

<b>WASSER</b> 0,75 T	<b>2.5</b>
<b>SOFTDRINKS</b>	<b>3</b>
<b>BIER</b> 0,2 LT / 0,4 LT	<b>VON 2.5 BIS 6</b>
<b>KAFFEE</b>	<b>1.5</b>
<b>GEDECK</b>	<b>2.00</b>