

Antipasti / Vorspeisen / Starters

Vitello tonnato spuma tonnata capperi di Pantelleria e Jus di vitello

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern aus Pantelleria und Kalbsjus

Veal with tuna sauce, Pantelleria capers, and veal jus

Flan di zucca Hokkaido con fonduta di taleggio, semi di zucca e olio di olive

Hokkaido-Kürbisflan mit Taleggio-Fondue, Kürbiskernen und Olivenöl

Hokkaido pumpkin flan with Taleggio cheese fondue, pumpkin seeds and olive oil

Carpaccio di arance rosse ricotta e acciughe del cantabrico

Blutorangen-Carpaccio mit Ricotta und kantabrischen Sardellen

Blood orange carpaccio with ricotta and Cantabrian anchovies

Trippa frita

Gebratene Kutteln

Fried tripe

Primi piatti / Warme Vorspeisen / First courses

Orecchiette con cime di rapa acciughe e “parmigiano dei poveri”

Orecchiette mit Stängelkohl, Sardellen und “parmigiano dei poveri”

Orecchiette with turnip tops, anchovies, and “parmigiano dei poveri”

Pappardelle al peposo di cinghiale

Pappardelle mit Wildschweinragout

Pappardelle with wild boar peposo sauce

Tortellini fatti in casa fonduta di parmigiano

Hausgemachte Tortellini mit Parmesan-Fondue

Homemade tortellini with parmesan fondue

Zuppe / Suppen / Soups

Trippa alla parmigiana

Kuttel-Parmesan-Suppe

Tripe parmesan soup

Vellutata di stagione con crostini di pane croccante

Saisonale Cremesuppe mit knusprigen Brotroutons

Seasonal cream soup with crunchy bread croutons

Secondi piatti / Hauptspeisen / Main Courses

Ossobuco di cervo purè di patate e cime di rapa

Hirsch-Ossobuco mit Kartoffelpüree und Stängelkohl

Venison ossobuco with mashed potatoes and turnip greens

Filetto di vitello alla griglia purè di pastinaca e catalogna

Gegrilltes Kalbsfilet mit Pastinaken- und Blattzichorie-Püree

Grilled Veal Fillet with parsnip and catalonia purée

Coda di rospo alla piastra purè di topinambur, carciofi spadellati e nocciole tostate

Gegrillter Seeteufel mit Topinamburpüree, sautierten Artischocken und gerösteten Haselnüssen

Grilled Monkfish with jerusalem artichoke purée, sautéed artichokes and toasted hazelnuts

Cuore di manzo alla griglia tagliato come un carpaccio con biette spadellate

Gegrilltes Rinderherz, geschnitten wie Carpaccio mit sautiertem Mangold

Grilled beef heart cut like a Carpaccio with sautéed swiss chard

Trippa di baccalà alla calabrese con polenta bianca

Kabeljau-Kutteln nach kalabrischer Art mit weißer Polenta

Calabrian-Style cod tripe with white Polenta

Dolce / Nachspeisen / Desserts

Salame di cioccolato crema di castagne al rum

Schokoladensalami mit Rum-Kastaniencreme

Chocolate Salami with rum-infused chestnut cream

Tiramisù

Tiramisu

Tiramisu

Panna cotta alla vaniglia con cachi frullati e croccante alle mandorle

Vanille-Panna-Cotta mit pürierten Kakis und Mandelkrokant

Vanilla Panna Cotta with blended persimmons and almond brittle

Zabaione con crumble alle mandorle e pere al vino rosso

Zabaglione mit Mandelstreuseln und in Rotwein eingelegten Birnen

Zabaglione with almond crumble and red wine-baked pears

Torta del giorno

Kuchen des Tages

Cake of the Day

Cestino del pane, Focaccia barese, Grissini, Pane rustico

Brotkorb, Barese-Focaccia, Grissini, rustikales Brot

Bread basket, Barese Focaccia, breadsticks, rustic bread