

---

## Hauptgerichte

<b>Fisch:</b>	€
Filet vom Weißen Heilbutt mit Gemüse-Caponata und Venere-Risotto	50
<b>Fleisch:</b> <small>(Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von unserem Hausmetzger. Wir legen großen Wert auf langsam und artgerecht wachsende Tiere. Fett und was immer Sie stören mag, ist uns wichtig und dient als Geschmacksträger – aber Sie verfügen ja über Messer und Gabel.)</small>	
Trüffel-Hähnchen mit gebratenen Pimentos und Kartoffel-Püree	42
Kalbsrücken mit Parmesan-Kruste, Stangen-Spargel und Salbei-Kartoffeln	49
Entrecôte „ligurische Art“ (Taggiasca-Oliven, Limonen) mit Ofen-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	40
Tagesempfehlung	nach mündlicher Ansage

## Käse und Desserts

Käseteller (Taleggio, Castelmagno, Parmigiano Riserva)	17
Tiramisù mit weißem Kaffee-Eis	13
Schokoladen-Terrine mit marinierten Erdbeeren und Limoncello-Eis	13
Weißkäse mit Bourbon-Vanille, Rhabarber und Karamell-Eis	13
Dessert-Variation	15

---

Wir hoffen, daß Ihr Aufenthalt in unserem Haus Sie zufrieden stellt.  
Wenn es etwas zu kritisieren oder bemerken gilt, freuen wir uns, wenn Sie uns ansprechen – besser als anonym sich an die diversen Denunziations-Portale (wie z.B. Google oder Tripadvisor) zu wenden.  
In der Anonymität sein Mütchen zu kühlen, ist schlechter Stil, wir reagieren darauf prinzipiell nicht.

## Unser „Kleines“

70 €

Pulpo-Terrine  
mit Mango-Avocado-Salsa  
\*  
Bärlauch-Ravioli  
mit Mandel-Butter und Gewürz-Tomaten  
\*  
Trüffel-Hähnchen  
mit gebratenen Pimentos und Kartoffel-Püree  
\*  
Weißkäse mit Bourbon-Vanille,  
Rhabarber und Karamell-Eis

## Unser „Kleines“ Vegetarisch

60 €

Spargel-Panzanella  
mit Büffel-Mozzarella  
\*  
Bärlauch-Ravioli  
mit Mandel-Butter und Gewürz-Tomaten  
\*  
Frühlingsgemüse-Risotto  
mit getrockneten Oliven und Kräuter-Crostini  
\*  
Weißkäse mit Bourbon-Vanille,  
Rhabarber und Karamell-Eis

### Um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, daß Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit. Campari enthält Farbstoff. Bitter Lemon enthält Chinin. Wein enthält Alkohol. Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um! Wein macht aber nicht schwanger.

Unsere Speisen müssen wir nicht weiter kennzeichnen, denn Sie enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder gar Geschmacksverstärker.

**Wenn Sie gegen irgendetwas allergisch sind, teilen Sie uns dies bitte mit – wir erklären Ihnen gerne Inhaltsstoffe und Komponenten unserer Speisen.**

## Spargel-Menü

Wir verarbeiten nur **Bio-Spargel** aus Freilandanbau ohne Folie  
89 €

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Holunderblüten-Vinaigrette  
und Bernstein-Makrele

\*

Kartoffel-Gnocchi mit Gambero Rosso (Wildfang),  
Spargel-Ragoût und Pistazien

\*

Kalbsrücken mit Parmesan-Kruste,  
Stangen-Spargel und Salbei-Kartoffeln

\*

Schokoladen-Terrine  
mit marinierten Erdbeeren und Limoncello-Eis

## Enoteca – Menü / „Menu del Giorno“

7 GÄNGE 85 €

Wie bei unseren Freunden in Italien  
dürfen Sie essen, „was auf den Tisch kommt“

Wir servieren täglich wechselnd verschiedene (kleine) Vorspeisen,  
mehrere Pasta-Gänge, einen Hauptgang  
und eine kleine Dessert-Variation

Dieses Menü können Sie nur tischweise bestellen  
( letzte Bestellung: 21 Uhr )

Zu unseren Speisen reichen wir:  
hausgemachte Focaccia,  
Salinensalz (aus Deutschlands letzter Sole-Siederei Luisenhall),  
schwarzen Penja-Pfeffer,  
Bio-Olivenöl Extra Vergine von Vagnoni aus San Gimignano

## Vorspeisen

€

Salat der Saison	7
Antipasti-Teller	20
San Daniele-Schinken	14
Halber gegrillter Hummer mit süß-saurem Romana-Salat	33
Pulpo-Terrine mit Mango-Avocado-Salsa	24
Kalbskopf und gebratenes Kalbsbries mit Fagioli Bianchi	25
Spargel-Panzanella mit Büffel-Mozzarella	21
Salat von grünem und weißem Spargel mit Holunderblüten-Vinaigrette und Bernstein-Makrele	24
Vitello Tonnato	19
Gebratene Scampi mit Chili und toskanischem Olivenöl von Vagnoni	20
Suppe von jungen Erbsen mit Minze und Spargel	13
Burridda (deftiger, pikanter ligurischer Fisch-Eintopf)	20

## Pasta & Zwischengerichte

Spaghetti mit Spargel-Carbonara	19
Spaghetti all'Aglio e Olio	13
Bärlauch-Ravioli mit Mandel-Butter und Gewürz-Tomaten	21
Frühlingsgemüse-Risotto mit getrockneten Oliven und Kräuter-Crostini	24
Kartoffel-Gnocchi mit Gambero Rosso (Wildfang), Spargel-Ragoût und Pistazien	28