







WOCHENKARTE

Cocktail di gamberi d

- zarte Garnelen mit hausgemachter Cocktailsauce

14,90,-

Bucatini all'astice a,d,b,g

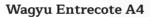
Mit halben Hummer, aromatischer Hummerbisque und Kirschtomaten

34,-



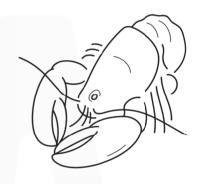
- mit Kapern, schwarzen Oliven und aromatischer Tomatensauce

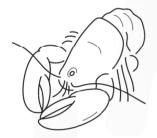
28,90



Zart marmoriertes Premiumrind

pro 100 gr. / 44,-







ANTIPASTI ITALIANI

Bruschetta pomodoro al,h9,g 12,90,-

Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikumpesto, Burrata

Tartare di branzino 15,90,-

Zartes Wolfsbarschtatar mit frischer Minze, Wakame und marinierten Tomaten

Carpaccio di manzo g 15,90,-

Simmentaler Rinderfilet, Rucola, Parmesan

mit Trüffel +8€

Roastbeef di cervo d,q,m 14,90,-

Zart rosa gebratenes Hirschfilet auf Rucola mit gehobeltem Parmesan und Zitronendressing

Polenta e gamberi b,m 10,90,-

Hausgemachte Polenta mit gebratenen Garnelen und Pancetta

Polpo alla griglia d,m 14,90,-

Zarter Oktopus auf feiner Paprikacreme

Tartare di tuna al,c,d,g 15,90,-

Tuna Tatar fein mariniert, serviert auf schwarzem Reis mit Chili- Mayo & Balsamico Glasur

Vitello tonnato c,d,g,k, 14,90,-

Kalbfleisch hauchdünn, Tonnatocreme, Kapern, Sardellen, Zitrone

Tartare di salmone 14,90,-

Lachs Tatar fein geschnitten, Mango-Mayonnaise & ein Hauch Tobiko

Capesante 15,90,-

mit Blumenkohlpüree und knusprigem Parmesanchips

SPECIALE !!!

Rindertatar am Tisch zubereitet g,c,m,d,k,al-a4,h3

100 gr. auf Wunsch mit Kapern, Sardellen, Essiggurken, Dijon-Senf, Zwiebel, Wachtelei, hausgemachtes Brot vom Lavagrill, Topinambur-Chips, Feldsalat

mit Trüffel +8€

24,-

INSALATA

■ Insalata con fichi e datteri in pancetta _{9,k} 18,90,-Feldsalat mit frischem Feigen und Datteln im knusprigen Speckmantel

Ceasar Salad am Tisch zubereitet c,d,k 17,90,-

Mit Anchovis, Eigelb, Scharfen Senf, Parmesan, Limette, Worcester-Sauce, Knoblauchöl & Olivenöl

Chef's Choice



PRIMI PIATTI

Pappardelle al cinqhiale al,c,g,m 21,90,-

mit geschmorten Wildschweinragù, Rotwein, Knoblauch, Sellerie und Karotten

Mafaldine al tartufo al,g 23,90,-

In Butter geschwenkt, mit Parmesan, Trüffelöl und frisch gehobeltem Trüffel

Tortelloni ai funghi porcini c,g,al 19,90,-

Gefüllt mit Steinpilzen, serviert in cremiger Steinpilzsauce

Raqù di coda di rospoal,a2,a4,b,g,i,1,4 22,90,-

Mit Weißwein, Hummerbisque, Knoblauch und Kirschtomaten

RISOTTO

Risotto alla quaglia e funghi c,d,i,m,g 24,90,cremiges Risotto mit Wachteln und Pilzen

Auf Wunsch ist jede Pasta auch mit glutenfreien Penne* (+3 EUR) erhältlich.

SECONDI PIATTI

FLEISCH

Filetto q,o,m,al,i,k 38,-Simmentaler Rinderfilet 200gr, mit flambierten Pfifferlingen

- Anatra ai frutti rossi 24,90,-
 - Zart rosa gebratene Entenbrust mit Himbeer-Heidelbeer-Sauce
- Bistecca alla fiorentina 64,-

saftiges T-Bone Steak 550 gr. vom Rind, traditionell nach toskanischer Art zubereitet , serviert mit Salatbouquet

FISCH

Rombo con salsa di fichi d,k,m,2 27,90,-Zarter Steinbutt 200gr. mit Feigensauce und saisonalem Gemüse

Hailbut all'arancia d,m 28,90,-

Sanft gegarter Heilbutt 200gr. mit Orangensauce, Fenchel, Kartoffeln und Oliven

Tonno in crosta di pistacchi al,d,m,h7 31,90,-

Rosa gebratener Thunfisch 180gr mit Pistazienkruste, Blumenkohl und Rotkohl

Zu unseren Hauptgängen sind folgende Beilagen wählbar

- + Caponata + Insalata Mista piccola
- + Rosmarinkartoffeln

5,90 5,90



PIZZA

Unser neapolitanischer Pizzateig ist 48 Stunden geruht mit original italienischer Mutterhefe nach dem Casa Nostra Rezept.

Auf Wunsch ist jede Pizza auch glutenfrei* (+3 EUR) erhältlich.

Pizza Pane Bianco oder Rosso al 8,90,-

Knoblauch | Olivenöl | Oregano | Salz, Tomatensoße bei Rosso

Bufalina al,h3,g,c 17,90,- Vegetarisch

Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum-Pesto | Cherrytomaten | Basilikum | Kirschtomaten Confit

Tartufata al,g 22,90,-

Vegetarisch

Büffelmozzarella DOP | schwarzer Trüffel | Trüffelöl | Trüffelcreme

Capri al,g,3,16 17,50,-

Tomatensauce | Fior di latte | Prosciutto Cotto Hinterschincken | Saisonale Pilze | Oliven | gegrillte Artischoken

Vesuvio al,q,f,2,3 17,90,-

Fior di latte | Ventricina (scharfe Salami) | Nduja Creme | Jalapeno Marmelade | Chili Fäden

Regina Nostra al, 9, 3, 16 17, 90,-

Tomatensoße | Fior di latte | Prosciutto | Saisonale Pilze | frischer Basilikum Casa Nostra al,g,h3 20,90,-

Fior di latte | Culatello (Edelschinken aus der Region Parma) | Burrata | Rucola Feigenmarmelade | Walnüsse

Mortazza al,g,h7 22,90,-

Fior di latte | Mortadella | Burrata Pistazienpesto | geröstete Pistazien

Ruchi al,k,h3 18,90,-

Vegan

Tomatensauce | Rucola | Greek white Walnüsse | Birne | Feigensenf

Calzone aperto valtellina al,g 20,90,-

Rucola | Bresaola IGP | Büffelmozzarella | getrocknete Tomaten | Balsamico-Creme IGP

Pizza Portofino al,g,l 20,90,-

Fior di Latte, Jakobsmuscheln, Wakame, Forellen Kaviar, Sesam

Pizza Etna al,g 17,90,-

gelbe Tomatensauce | Fior di Latte | Fenchel-Salsiccia | Steinpilze

Zu allen Pizzen sind folgende Beilagen wählbar:

+ Burrata	4,50
+ Frischer Trüffel	8,00
+ Rucola	2,00
+Champignons	2,00
+Oliven	3,00

alle vegetarischen Pizzen sind auch Vegan mit veganem Käseersatz zu bekommen

Neben unseren besonderen Pizzen servieren wir auf Wunsch auch alle italienischen Klassiker. Fragen Sie hierzu Ihren Kellner, dieser berät Sie gerne.



DESSERT

Tiramisu al,c,g 9,90,-

Kaffee | Mascarpone | Savoiardi | Kakao

Tartufo (Eis) _{a,c,e,g,h2,h7} **11,90,-** Pistazie, Mango (glutenfrei)

Früchte der Saison

Formaggi misti al,c,g,3 12,90,-

Pecorino, Gorgonzola,

Parmigiano, Walnüsse, Feigensenf

Crema Pasticchera al,c,g,3 9,90,-

Feine italienische Vanillecreme nach klassischem Rezept mit Früchten

Glas Wein für die Küche m 3,90,-

Ihnen hat der Abend bei uns gefallen und sie möchten der Küche ihren Dank ausdrücken, senden sie ein Glas Wein an unsere Küche

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide al = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 =Gerste, a4 = Hafer, a5 =Kamut oder Hybridstämme , b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,

h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, h9 = Pinienkerne, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,

k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

1 = mit Farbstoff

= mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = oeschwärzt

= mit Phosphat

8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltio

11 = mit Süßungsmitteln

13 = gewachst 14 = Pektin

16 = Nitritpökelsalz