

ANTIPASTI

Zuppa di funghi prataioli

Champignonssuppe 8

La insalata

Sommersalat & Focaccia 12

Burratina, pomodorini & focaccia

Frischkäse aus Apulien, Tomaten & Focaccia 15

Bresaola con rucola, Grana & focaccia

Bresaola mit Rucola, gehobelte Grana dazu hausg Focaccia. 15

Insalata di polpo fatto in casa

Hausg. Pulposalat & Focaccia 15

PRIMI DI PASTA (oder kleine Portion als Vorspeise)

Parmigiana di melanzane alla siciliana

VEGI – Aubergine-Auflauf. 24. als Vorspeise. 15

Gnocchetti di patate fatti in casa con porro & asparagi verdi

VEGI – hausg. Kartoffel-Gnocchi mit Lauch & grünen Spargeln 26

Garganelli freschi al pomodoro & basilico

VEGI – Frische Teigwaren mit Tomaten & frischem Basilikum 25

Rosette di sfoglia fatta in casa con mortadella, spinaci & ricotta

Hausg. Teigropulade mit Spinat-Ricotta-Mortadellafüllung. 27

VEGI – ohne Mortadella

Linguine al sugo di costine di maiale

Steinpilz-Teigwaren mit Schweins-Ripplisauce 29

SECONDI DI CARNE & PESCE

Involtini di maiale alla romana & risotto allo zafferano

Schweins-Involtinimit Kräuter-Pecorinokäsefüllung dazu Safranrisotto. 29

Melanzana al forno ripiena di trito di vitello & erbe patate al rosmarino.

Aubergine aus dem Ofen mit Kalbshack & Kräutern dazu Rosmarinkartoffeln. 29

Saltimbocca di vitello, verdure arrosto & risotto con Grana

Kalbs-Saltimbocca, Salbei, Schinken, Ofengemüse & Grana-Risotto. 38

Calamari ripieni

Gefüllte Kalamaren, kleine Tintenfischsauce dazu Rosmarinkartoffeln 33

Vorspeise ohne Kartoffeln 18

Branzino interi agli odori mediterranei

Wolfbarsch (Mittelmeer), Zitrone, Kräuter, Ofengemüse

dazu Rosmarinkartoffeln 35

CLASSICI DEL MÄGD

Testina & lingua di vitello

Kalbskopf & Züngli, Sauce Vinaigrette & Rosmarinkartoffeln 29
als Vorspeise ohne Kartoffeln 18

Trippa alla moda del Mägd

Rindschutteln geschmort mit Gemüse dazu Ofenkartoffeln 29
Vorspeise ohne Kartoffeln 18

Coda «alla vaccinara»

Ochseschwanz nach römischer Art
dazu Rosmarinkartoffeln 32

I NOSTRI DOLCI

Sorbetti «artigianali»

· Mela Cotogna, Quitten

· Arancia, Orangen

· Prugna, Zwetschgen

· Cilegia, Kirschen

Hausgemacht, per Kugel 5

«Affogato»

Fior di Latte & Espresso 7

Semifreddo di mandorle, pistacci & amaretti

Hausg. Mandel-Pistazien-Amaretti-Parfait. 8

Profiterole & stracciatella

Hausg. Windbeutel mit Stracciatellaglacé & Schoggisauce 9

Cantucci fatti in casa & Vinsanto del Chianti

Hausg. Cantucci & 1 Glas Vinsanto 12

VINO DELLA SETTIMANA



Le Ralle Aglianico del Vulture DOC `16

Alovini

Aglianico – Basilicata dl 7

Die Ernte findet Mitte bis Ende Oktober frühmorgens statt und erfolgt von Hand. In kleinen, 12kg fassenden Kisten werden die Trauben schnellstens zum Vinifikationskeller transportiert. Die 10-tägige Maischegärung findet in kleinen Tanks statt. Die alkoholische Gärung wird bei kontrollierter Temperatur zwischen 23 und 26 °C durchgeführt. Der Ausbau erfolgt zum einen Teil in gebrauchten französischen Barriques und dauert ca. 9 Monate, der andere Teil wird im Stahltank ausgebaut.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

Das Restaurant ist rauchfrei! Bitte benutzen Sie unser Fumoir. Danke.