

Antipasti

Composizione dell'Orto con Sorbetto di Arancia e Zafferano ✓	18
Komposition vom Salat und Baby Gemüse in verschiedenen Texture Orangen-Safransorbet - Hausgemachtes Dressing	
Panzanella di Pesche con Burratina Affumicata	18
Brot - Datteltomaten - Nektarine - Frühlingszwiebeln - Geräucherte Burratina	
Funghi Trifolati con Crostino alle Erbette ✓	19
Sautierte Saisonale Pilze - Geröstetes Apulisches Brot	
Uovo in Camicia moderna	23
Onsen Ei - Spinat - Parmesanschaum - Sommer Trüffel	
Parmigiana Classica ✓	19
Leichte sizilianischer Auberginen-Lasagnetta	

Paste fatte in casa & Risotti

Taglierini Paglia & Fieno alla Boscaiola	29
Taglierini - Saisonale Pilze - Erbsen - Thymian Jus	
Mezzi Paccheri alla Puttanesca ✓	26
Mezzi Paccheri - Tomatensugo - Kappern - Oliven - Oregano	
Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Pomodorini confit ✓	24
Spaghetti - Knoblauch - Peperoncino – konfierte Datteltomaten	
Gnocchetti di Ricotta alla Norma	29
Ricotta-Gnocchi - Tomatensugo - Sizilianische Auberginen	
Risotto alle Rape rosse, Finocchi e Arancia candita ✓	27
Randen-Risotto - gerösteter Fenchel – Kandierte Orangen	

Secondi

Fungo Portobello in Gremolada con Risotto allo Zafferano	32
Portobello confit - Gremolada - Safranrisotto	
Cotoletta di Ceci con Fagiolini verdi & Patate rustiche ✓	34
Kichererbsenschnitzel - Grünen Bohnen - Rustikale Baby Kartoffeln	

Dolci sensazioni...

Tiramisu' Classico ✓	13
Klassisches Tiramisu'	
Torta Tenerina con Gelato alla Vaniglia	13
Schokoladentorte mit Vanilleeis	
Semifreddo alle Pesche, Salsa al Prosecco e Lamponi ✓	14
Nectarinen Parfait – Prosecco Sauce - Himbeeren	
Sorbetti ✓	4
Mandarino – Melone – Himbeere	

BUON APPETITO!

Marco & Pentola D'Argento Team