

PIZZE CLASSICHE

Margherita

Pomodoro, mozzarella, origano
Tomaten, Mozzarella, Oregano
Tomato, mozzarella, oregano **7,80**

Diavola 3, 4

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomaten, mozzarella, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, spicy salami **9,00**

Siciliana 1, 3, 4

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano
Tomaten, mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Origan
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, origan **8,50**

Prosciutto e funghi 3, 4

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, mozzarella, Schinken gebackener, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms **9,00**

4 Formaggi 3, 4

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti
Tomaten, mozzarella, gemischte Käsesorten
Tomato, mozzarella, mixed cheeses **9,00**

Vegetariana 3, 4

Pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane
Tomaten, mozzarella, Zuchinis, Paprikaschoten, Auberginen
Tomato, mozzarella, zuchinis, grilled peppers, eggplant **10,50**

Salsiccia 3, 4

Pomodoro, mozzarella, salsiccia
Tomaten, mozzarella, Fleischwürst
Tomato, mozzarella, frescpork sausage **9,00**

Tonno Cipolla 1, 3, 4

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomaten, mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Tomato, mozzarella, tuna, onion **9,70**

Capricciosa 3, 4

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi
Tomaten, mozzarella, Schinken gebackener, Pilze, Artischocken, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms **10,30**

Hawaii 3, 4

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomaten, mozzarella, Schinken gebackener, Ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple **9,50**

Americana 3, 4, 7

Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte
Tomate, mozzarella, Würstchen, Pommes Frites
Tomato, mozzarella, sausage, french fries **9,50**

Porcini 3, 4

Pomodoro, mozzarella, porcini
Tomaten, mozzarella, Steinpilze
Tomato, mozzarella, mushrooms **9,00**

PIZZE BIANCHE

Bufalina 3, 4

Mozzarella, pomodorini, bufala, rucola
Mozzarella, Büffelmozzarella, frische Kirschtomaten, rucola
Mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomato, rucola **11,50**

Rustica 3, 4

Mozzarella, pancetta affumicata, scamorza
Mozzarella, geräucherter Speck, Scamorza käse
Mozzarella, smoked bacon, scamorza **11,00**

Lombarda 3, 4

Mozzarella, gorgonzola, salsiccia, zucchini
Mozzarella, Gorgonzola, Wurst, Zuchinis
Mozzarella, gorgonzola, sausage, zucchini **11,00**

Fantasia 3, 4

Mozzarella, pancetta affumicata, brie, cipolla, porcini
Mozzarella, geräucherter bauchspeck, Brie, Zwiebeln, Steinpilze,
Mozzarella, smoked bacon, brie, onion, porcini mushrooms **12,50**

PIZZE SPECIALI

Gustosa 3, 4

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salame piccante
Tomaten, mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, gorgonzola, onion, spicy salami **11,00**

Greca 3, 4

Pomodoro, mozzarella, rucola, feta greca, olive
Tomaten, mozzarella, Rucola, griechische feta, Oliven
Tomato, mozzarella, rocket, Greek slice, olives **11,00**

San Daniele & Bufala 3, 4

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele, bufala
Tomaten, mozzarella, S.Daniele, Burrata
Tomato, mozzarella, s.daniele, buffola **13,50**

Ambiziosa 3, 4

Pomodoro, mozzarella, coppa di maiale stagionato, brie
Tomaten, mozzarella, gewürztes Schweinefleisch, Brie
Tomato, mozzarella, seasoned pork copa, brie **11,50**

Mazzara 3, 4, 6

Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini
Tomaten, mozzarella, Garnelen, Zucchini
Tomato, mozzarella, prawns, zucchini **11,50**

Frutti di mare 3, 4, 1

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, pomodorini, origano
Tomaten, mozzarella, Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Origan
Tomato, mozzarella, seafood, cherry tomatoes, oregano **13,50**

Brie Speck 3, 4

Pomodoro, mozzarella, speck trentino, brie
Tomaten, mozzarella, Trentino-Speck, Brie
Tomato, mozzarella, Trentino speck, brie **11,50**

Maruzzella 3, 4

Pomodoro, mozzarella, crema di melanzane,
salamino piccante, bufala, funghi
Tomaten, mozzarella, Auberginencreme, scharfe Salami,
Büffelmozzarella, Pilze
Tomatoe, mozzarella, aubergine cream, spicy salami,
buffala, mushrooms **13,50**

FUOCO E FUMO

Porchetta artigianale, provola affumicata, friarielli napoletan
Handwerklich hergestellte Porchetta, geräucherter Provola-Käse,-
neapolitanischer Brokkoli-Rabe.
Artisanal porchetta, smoked provola cheese, Neapolitan broccoli-
rabei. **13,50**

Salerno-Friuli 3, 4

Pomodoro, mozzarella, crema di olive, prosciutto crudo
San Daniele, burrata
Tomaten, mozzarella, Olivencreme, San Daniele-Schinken,
Burrata
Tomatoes, mozzarella, olive cream, San Daniele ham,
burrata **14,00**

Bronte 3, 4

Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, pomodorino giallo
Mozzarella, Pistaziencreme, Mortadella, gelbe Tomate
Mozzarella, pistachio cream, mortadella, yellow tomato **13,00**

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

1		Pesce e prodotti a base di pesce	8		Lupini e prodotti a base di lupini
2		Molluschi e prodotti a base di molluschi	9		Uova e prodotti a base di uova
3		Latte e prodotti a base di latte	10		Anidride solforosa e solforosa e solfiti
4		Cereali contenenti glutine	11		Soia e prodotti a base di soia
5		Frutta a guscio	12		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
6		Crostacei e prodotti a base di crostacei	13		Senape e prodotti a base di senape
7		Arachidi e prodotti a base di arachidi	14		Sedano e prodotti a base di sedano

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

Lieber Besucher/Kunde, sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, bitte fragen Sie uns über unsere Lebensmittel und Getränke. Wir sind bereit, Sie am Besten zu beraten.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

*

In assenza di prodotti freschi reperibili sul mercato, verranno somministrati prodotti congelati o surgelati.

Sollten frische Produkte fehlen, oder während einigen Jahreszeiten nicht zur Verfügung stehen, wird man eingefrorene Produkte benutzen.

Without fresh product or during some periods of the year we will employ frozen nor deep-frozen products.

COPERTO E SERVIZIO

Tisch und Bedienung
Service

€ 2,00

INSALATE

SALATE - SALADS

Insalata mista

insalata verde, carote, pomodori, cetrioli
grüner Salat, Karotten, Tomaten, Gurken
Green salad, carrots, tomato, cucumber **6,00**

Insalatona Estiva

insalata verde, carote, pomodoro, cetrioli, tonno, uova, mais
grüner Salat, Karotten, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Mais
Green salad, carrots, tomato, cucumber, tuna, egg, corn **12,90**

Insalatona Esotica

insalata verde, carote, pomodoro, cetrioli,
avocado, finocchio, arancio
grüner Salat, Karotten, Tomaten, Gurken,
Avocado, Fenchel, Orange
green salad, carrots, tomato, cucumber,
avocado, fennel, orange **14,50**

Insalatona Greca

insalata verde, carote, pomodorini, cetrioli,
feta greca, olive, crostini di pane ciliegino
grüner Salat, Karotten, Kirschtomaten,
Gurken, griechischer Feta, Oliven, Kirschbrot-Croutons
Green salad, carrots, cherry tomatoes,
cucumber, Greek feta, olives, cherry bread croutons **13,500**

Insalatona Fitness

Insalata verde, carote, pomodorini, cetrioli, ravanelli,
mais, semi di zucca e pollo
Grüner Salat, Karotten, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen,
Mais, Kürbiskerne und Huhn
Green salad, carrots, cherry tomatoes, cucumbers, radishes,
corn, pumpkin seeds and chicken **13,90**

Poke Basmati

riso Basmati, salmone affumicato, finocchio, arancia avocado
Basmati-Reis, geräucherter Lachs, Kirschtomaten, Avocado
Fenchel, Orange
Basmati rice, smoked salmon, tomato cherry,
fennel, orange avocado **15,00**

SNACKS

SNACKS - SNACKS

Toast Toast / Toasties 4,3,10

Prosciutto e formaggio
gekochter Schinken Käse Toast
Ham and cheese **6,00**

Panino San Daniele 4,3,10

Crudo, lattuga, mozzarella
Rohschinken, Salat, Mozzarella
Raw ham, lettuce, mozzarella **8,00**

Panino Bologna 4,3,10

Cotto, lattuga, pomodoro, formaggio latteria
Gekochter Schinken, Salat, Tomate, Milchkäse
Cooked ham, lettuce, tomato, dairy cheese **7,50**

PER I PIÙ PICCOLI

FÜR UNSERE KLEINE / FOR OUR KIDS

Pasta al ragù bolognese fatto in casa 4,14

Nudeln mit Fleischragout
Pasta with meat ragout **10,80**

Pasta al pomodoro 4

Nudeln mit Tomatensauce
Pasta with tomatosauce **9,00**

Lasagna alla bolognese fatto in casa 4,3,14,9

Lasagne mit Fleischsauce
meat lasagna **12,50**

Petto di pollo alla piastra 4

Gegrillte Hühnerbrust
grilled chicken breast **12,90**

Würstel con patate fritte 4,10,9

Würstel mit pommes frites
grilled wurstel with french fries **10,00**

Cotoletta alla milanese 4,9,3

con patate fritte
Wienerschnitzel mit Pommes frites
breaded pork steak with french fries **13,00**

DESSERT

DESSERT - DESSERT

Tiramisù 7,00

Crema catalana 7,00

Cheesecake

Topfentorte mit mango
cheesecake with mango **7,00**

Sachertorte 8,00

**Carpaccio ananas
con mous e caramello salato 8,00**

Tartufo al cioccolato

Schokolade - oder Weisstrüffeln
chocolate or white truffles **6,00**

SFERA ROCHER

Morbido al cioccolato , mousse al caffè , guscio crocante
fondente servito con caffè caldo.

Zartbitterschokolade, Kaffeemousse, knusprige Hülle
aus dunkler Schokolade, serviert mit heißem Kaffee
soft chocolate, coffee mousse, dark chocolate crunchy
shell served with hot coffee **9,00**

CAFFETTERIA

KAFFEE BAR / COFFEE BAR

Caffè espresso 1,50

Caffè macchiato 1,50

Caffè corretto 2,50

Caffè decaffeinato 1,80

Macchiatone 1,90

Cappuccino 2,20

Caffè americano 1,50

Caffè d'orzo 1,80

Ginseng 2,00

Caffelatte 2,70

The caldo 2,50

CARTA DEI VINI
WEINKARTE / WINE LIST

BOLLICINE

VENETO (VALDOBIADENE)

Cantina CANEVEL

Prosecco sup. DOCG brut 30.00
Prosecco sup. DOCG millesimato 32.00

Cantina COLVETORAZ

Prosecco DOCG brut 28.00
Prosecco. DOCG extra dry 28.00

LOMBARDIA

Cantina 1701 FRANCIACORTA

Brut Natur franciacorta docg 42.00
Cantina Monte Rossa
Franciacorta P.R". brut 45.00

CHIAMPAGNE

Bollinger 100.00
Moët & Chandon (brut imperial) 75.00

VINI FERMI ROSSI VENETO

Cantina CECCHETTO

Carmenere 20.00
Cabernet sauvignon 20.00
Merlot 20.00

Cantina ZENATO

Valpolicela 30.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina KATTMAIR

Pinot nero 30.00
Lagrain 28.00

VINI BIANCHI FERMI

FRIULI (COLLIO)

Cantina MARCO FELUGA

Pinot grigio 32.00
Friulano 35.00

Cantina LIVIO FELUGA

Sharis 38.00
Chardonnay 40.00

Cantina MUSIC

Friulano 28.00
Sauvignon 28.00
Malvasia 28.00
Chardonnay 28.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina KATTMEIR

Gerwüztraminer 30.00
Müller thurgau 28.00

Cantina TRAMIN

Selida Gerwüztraminer 32.00

Cantina CECCHETTO

Incrocio MANZONI 20.00
Pinot grigio 20.00

Cantina ORNELLA BELLIA

Manzoni B.DOG VENEZIA 15.00
Terre piane lison DOCG 18.00

Cantina BERGAMIN

Pinot grigio 14.00
Prosecco bergamin 16.00

VENETO

Cantina CÁ MAYOL

Lugana prestige 27.00

SARDEGNA

Cantina MESA

Giungo vermentino 26.00

COCKTAILS

- Spritz Aperol 4,50
Spritz Campari 4,50
Hugo Spritz 4,50
Americano 8,00
Negroni 8,00
Margarita 9,00
Espresso Martini 9,00
Moscow Mule 9,50
Mimosa 9,00
Mojito 9,50
Cuba libre 9,50
Caipirinha 9,50
Piña colada 9,50
Gin Tonic 9,50
Pornstar Martini 9,50
Vodka tonic 9,50
Caipiroska 9,50
Avana Cola 9,50

MOCKTAILS

- Virgin Margherita 7,00
Virgin Mojito 7,00
Green Light 7,00
Fruit Skywasser 7,00
Lemon Virgin 7,00
Passion Fruit 4,00
Crodino 3,50
Gingerino 3,50
Acqua tonica 3,50

BIRRE ALLA SPINA

BIERE VOM FASS - DRAFT BEERS

- Spina Moretti Baffo D'oro - Lager 0,4 5,50
Moretti La Rossa - Red 0,4 6,50
Ichnusa Non Filtrata 0,4 6,50
Franziskaner Weissbier 0,4 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

FLASCHENGETRÄNKE - BOTTLES

- Corona 33 cl. 5,00
Pedavena 33 cl. 4,00
Ceres. 33 cl. 4,00
Guinness 33 cl. 4,00
Erdinger Helles 50 cl. 6,00
Paulaner weissbier 50 cl. 6,00
Peroni doppio manto 50 cl. 6,00
IPA West Coast Ducato 33 cl 6,50

BIBITE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
SOFT DRINKS

- ACQUA DOLOMIA 3,00
Succo di Arancia 3,50
Succo di Mela 3,50
Succo di Pesca 3,50
Succo di Ananas 3,50
Fanta 33 cl. 3,50
Sprite 33 cl. 3,50
Lemonsoda 33 cl. 3,50
The al Limone / Pesca 3,50
Red Bull 4,50



ANTIPASTI DI PESCE

VORSPEISEN MIT FISCH - SEAFOOD STARTERS

BAIA DELLE SIRENE DI VICTORIA* 1,2,6

SASHIMI: Scampi, gamberi rossi di Mazara , salmone , tonno , branzino, ricciola

SASHIMI: Scampi, rote Garnelen aus Mazara, Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Bernsteinmakrele

SASHIMI: Scampi, red prawns from Mazara, salmon, tuna, sea bass, amberjack **30,00**

(La nostra selezione di crudi può variare in base alla disponibilità del mercato ittico).

SFERA BLU* 1,2,3,6,14

La nostra selezione quotidiana dal carrello, tra eccellenze del territorio e ispirazione dello Chef

Unsere täglich wechselnde Auswahl vom Servierwagen, darunter lokale Spezialitäten und Kreationen des Küchenchefs

Our daily selection from the cart, including local delicacies and the Chef's inspiration **25,00**

ARDENTE* 1,2,6,14

Il nostro mare in un guscio: Capesante, canestrelli, capelunghe, , scampo e gamber (secondo il mercato)

Unser Meer in der Schale: Jakobsmuscheln, Canestrelli, Jakobsmuscheln, Langusten und Garnelen (je nach Marktangebot)

Our sea in a shell: scallops, canestrelli, scallops, langoustines and prawns (according to the market) **22,00**

RAFFINATO 1

Rosa di carpaccio di branzino e salmone flambè

Flambierter Wolfsbarsch und Lachs-Carpaccio Rosé

Flambéed Sea Bass and Salmon Carpaccio Rose **19,00**

NOTTE CORALLINA 1

Bis di tartare di tonno e gambero rosso con frutta esotica

Thunfisch- und Rotgarnelen-Tatar mit exotischen Früchten

Tuna and red prawn tartare with exotic fruit **22,50**

CALA SPINOSA* 3,6

Fondo di carciofo, burrata, tartare di scampi

Artischockenboden, Burrata, Scampi-Tartar

Artichoke base, burrata, scampi tartare **18,70**

PIATTO DEL MARINAIO 1,2,6

Pepata di Cozze e vongole al vino bianco (con crostini caldi)

Pfeffermuscheln und Venusmuscheln in Weißwein (mit heißen Croutons)

Peppered Mussels and Clams in White Wine (with Hot Croutons) **15,50**



PRIMI DI PESCE

NUDELGERICHTE MIT FISCH- SEAFOOD FIRST COURSES

DEA VENERE 1,2,4

Spaghetti di Gragnano IGP con vongole e grattugiata di lime

Spaghetti di Gragnano g.g.A. mit Muscheln und geriebener Limette

Spaghetti di Gragnano PGI with clams and grated lime **18,50**

CALAMARATA SUBLIME 1,2,4,6,14

Paccheri rigati con calamaretto spillo, granella di pistacchio e pomodoro confit

Paccheri Rigati mit Baby-Calamari, gehackten Pistazien und konfierten Tomaten

Paccheri rigati with baby squid, chopped pistachios, and confit tomatoes **19,80**

OPERA DI MARE* 1,2,4,14,6

Spaghetti Gragnano IGP ai frutti di mare

Spaghetti Gragnano g.g.A. mit Meeresfrüchten

Spaghetti Gragnano PGI with seafood **21,00**

LINGUINE ALLA BUSARA DI SCAMPI 1,2,4,6,14

Linguine mit Scampi-Busara-Sauce

Linguine with scampi busara sauce **21,50**

GNOCCO & RICCIO* 1,2,4,9,6

Gnocchi fatti in casa con Ricci di mare del mediterraneo e passion fruit

Hausgemachte Gnocchi mit Mittelmeer-Seeigel und Passionsfrucht

Homemade gnocchi with Mediterranean sea urchins and passion fruit **22,80**

LINGUINE PER ECCELLENZA 1,2,4,6

Linguine all'Astice Canadese

Linguine mit kanadischem Hummer

Linguine with Canadian Lobster **24,90**

RISOTTO FRANCIACORTA E PERLA ROSSA* (min 2 persone)

Gambero rosso, burrata Pugliese e polvere di capperi disidratato

Rote Garnelen, apulische Burrata und getrocknetes Kapernpulver

Red prawns, Apulian burrata, and dried caper powder **25,00** a persona

SECONDI DI PESCE

HAUPTGERICHTE MIT FISCH - SEAFOOD SECOND COURSES

TONNO & MARTINI 12,4

Kubo di Tonno in Crosta di Sesamo e Papavero con Salsa Martini
Thunfischwürfel in Sesam- und Mohnkruste mit Martini-Sauce
Kube of tuna in sesame and poppy seed crust with Martini sauce **25,50**

CALAMARI ALLA GRIGLIA 220 gr

Gegrillter tintenfisch
Grilled squid **18,90**

BRANZINO DI CROAZIA ALLA GRIGLIA 400 gr

Branzino fresco di Croazia alla piastra
Frisch gegrillter kroatischer Wolfsbarsch
Fresh grilled Croatian sea bass **19,90**

GAMBERONI ARGENTINI*

Spiedino di Gamberone alla piastra con Salsa TERIYAKI
Gegrillter Garnelenspieß mit TERIYAKI-Sauce
Grilled prawn skewer with TERIYAKI sauce **18,90**

FRITTURA* 4

Fritto di Calamari & Code di Gamberi con Salsa Tartara
Frittierte Tintenfische & Garnelenschwänze mit Tartar-Sauce
Fried calamari & shrimp tails with tartar sauce **19,60**

GRIGLIATA ESTIVA

Grigliata di pesce in base al pescato
Gegrillter Fisch nach Fang
Grilled fish based on the catch **26,00**

LA NOSTRA PROPOSTA DEL MARE (in base al mercato del giorno)

Proposta dello chef in base al pescato del giorno
(chiedi informazioni al nostro responsabile sala)

GRAN PLATEAU DEI CROSTACEI REALI * (min 2 persone)

Astice, aragosta, scampi, gamberoni argentini, cicale di mare
Hummer, Flusskrebse, Scampi, argentinische Garnelen, Zikaden
Lobster, crawfish, scampi, Argentine prawns, cicadas **39,00** a persona

NOTE!!!

In questo ristorante crediamo nell'equilibrio del piatto. Per questo, ogni nostro secondo è già pensato e servito con il suo contorno ideale, studiato dallo Chef per esaltarne i sapori.

In unserem Restaurant legen wir Wert auf ausgewogene Gerichte.

Deshalb wird jedes Hauptgericht sorgfältig geplant und mit der idealen Beilage serviert, die der Küchenchef speziell zur Geschmacksuntermalung kreiert hat.

At this restaurant, we believe in balanced dishes. That's why every main course is carefully planned and served with its ideal side, designed by the Chef to enhance its flavors.

ANTIPASTI DI CARNE

VORSPEISEN MIT FLEISCH - MEAT STARTERS

CARPACCIO DI ANGUS marinato in casa

Carpaccio di manzo marinato sul letto di rucola, freschezza di Mella Granny Smith
Mariniertes Rindercarpaccio auf Rucola, Frische von Mella Granny Smith
Marinated Beef Carpaccio on a Bed of Rocket, Freshness by Mella Granny Smith **18,90**

POMODORO CUORE DI BUE

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala , basilico
Fleischtomate, Büffelmozzarella, Basilikum
Beefsteak tomato, buffalo mozzarella, basil **12,00**

PROSCIUTTO E MELONE

Schinken und melon
Ham and melon **12,00**

PETTO D'OCCA , LAMPONE E TIMO

Petto d oca, lamponi, menta, burro mantecato al timo e crostini caldi
Gänsebrust, Himbeeren, Minze, Thymianbutter und warme Croutons
Goose breast, raspberries, mint, thyme butter and warm croutons **21,00**

PRIMI

NUDELGERICHTE MIT FLEISCH- MEAT FIRST COURSES

CACIO E PEPE 4,3

Linguine con pecorino Romano, perle di melograno sferificato
Linguine mit Pecorino Romano, kugelförmigen Granatapfelperlen
Linguine with pecorino Romano, spherical pomegranate pearls **16,50**

GORGONZOLA E FIORI DI ZUCCA 4,9,3

Gnocchi fatti in casa con spuma di gorgonzola e fiori di zucca
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolaschaum und Kürbisblüten
Homemade gnocchi with gorgonzola foam and courgette flowers **15,00**

ASPARAGO ARCOBALENO* 4

Paccheri con asparagi bianchi di Bassano e verdi, zafferano, guanciale croccante di Sauris
Paccheri mit weißem Bassano und grünem Spargel, Safran, knusprigem Sauris-Speck
Paccheri with white Bassano and green asparagus, saffron, crispy Sauris bacon **15,90**

CARBONARA ROMANA

Spaghetti di gragnano IGP alla carbonara romana **14,50**



SECONDI DI CARNE

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH - MEAT SECOND COURSES

PLUMA DI MAIALE IBERICO

Fatta alla piastra accompagnata con aglio, timo, aromi

Gegrillte iberische Pluma und serviert mit Knoblauch, Thymian und Aromastoffen

Grilled iberian Pluma and served with garlic, thyme, and aromatics **24,90**

TAGLIATA PICANHA & SALSA BRASILIANA

Tagliata di Picanha cotta in bassa temperatura servito con salsa brasiliana

Geschnittene Picanha, bei niedriger Temperatur gekocht, serviert mit brasilianischer Sauce

Sliced Picanha cooked at low temperature, served with Brazilian sauce **20,50**

GUANCETTE DI MAIALE BRASATE AL BAROLO

In Barolo-Wein geschmorte Schweinebäckchen

Pork cheeks braised in Barolo **22,50**

NOTE!!!

In questo ristorante crediamo nell'equilibrio del piatto. Per questo, ogni nostro secondo è già pensato e servito con il suo contorno ideale, studiato dallo Chef per esaltarne i sapori.

In unserem Restaurant legen wir Wert auf ausgewogene Gerichte.

Deshalb wird jedes Hauptgericht sorgfältig geplant und mit der idealen Beilage serviert, die der Küchenchef speziell zur Geschmacksuntermalung kreiert hat.

At this restaurant, we believe in balanced dishes. That's why every main course is carefully planned and served with its ideal side, designed by the Chef to enhance its flavors.