

# Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene	4,80 €
Metodo Classico Rose	7,00 €
Kir Royal	7,00 €
Aperol Spritz	7,00 €
Portwein Sandeman bianco - rosso	5,00 €
Sherry medium - dry - cream	4,50 €
Campari Soda	5,00 €
Campari Orange	5,00 €
Martini bianco - dry - rosso - d'oro	5,00 €
Analcolico alkoholfrei	5,00 €
Aperitivo alla Gioca	8,50 €
Negroni	7,50 €
Ritz	7,50 €
Tequila Sunrise	7,00 €
Safron Gin Tonic	7,50 €
The London N°1 Gin - White Lady	7,50 €
The King of Soho Gin - Sling	8,00 €
Primogénito Tequila - Brezza	7,50 €
Belvedere Vodka - Twister Fizz	8,50 €

# Degustazione

Paccheri, Parmigiano, Pere e Tartufo	14,90 €
Paccheri Nudeln gefüllt mit Parmesan Espuma an Birnen und Trüffel	
Salame di Suino Nero e la mousse	14,90 €
Salami vom Schwarzen Schwein und ihre Mousse mit Wildkräutersalat	
Spaghetti alla Carmelo	9,90 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib	
Polpo, Patate, Lime e Crostacei	19,90 €
Gegrillter Oktopus auf Kräuterstampf mit Limette und Krustentier-Mayonnaise	
Bistecca d'anca di angus	23,90 €
Angushüftsteak in Speck-Parmesankruste auf gedünstetem Endivien und Kartoffel-Pralinen im Haselnuss-Mantel	
Schokoladentörtchen	8,50 €
verfeinert mit Rosmarin und Olivenöl, dazu eine Kugel Primitivo-Eis	

6 Gänge Menü 69,00 €

# „Carpe Diem“

## La Degustazione

Eine von uns kreierte Sequenz von Köstlichkeiten. Für alle, die sich von unseren kulinarischen Ideen überraschen lassen möchten. Sie wählen das Menü jeweils für Ihren ganzen Tisch

	inkl. Wein
3 Gänge 39,00 €	54,00 €
4 Gänge 47,00 €	67,00 €
5 Gänge 59,00 €	84,00 €
6 Gänge 69,00 €	99,00 €
7 Gänge 79,00 €	114,00 €
	pro Person

## Antipasti

Capesante, Zucca, Amaretti e Caffè Jakobsmuscheln auf Kürbissauce mit Amaretti und Kaffee	15,90 €
Salame di Suino Nero e la mousse Salami vom Schwarzen Schwein und ihre Mousse mit Wildkräutersalat	14,90 €
Paccheri, Parmigiano, Pere e Tartufo Paccheri Nudeln gefüllt mit Parmesan Espuma an Birnen und Trüffel	14,90 €

## Primi

Zucca, Pere e Sedano Kürbissuppe mit Birne, Sellerie und Kürbiskernöl	7,50 €
Tagliolino nero, Cozze e Zafferano Schwarze Tagliolini mit Miesmuscheln, Peperoncino auf Safran-Creme	14,90 €
Tortelloni, Ricotta e Tartufo Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Trüffel auf Petersilien-Emulsion	21,00 €
Caserecce "Casa Mirabile" Porro e Salsiccia Nudel in Salsiccia-Ragout mit Chianti aus Dicomano, dazu Lauch und Pecorino di Fossa	13,90 €

## Carne

Cosciotto d'Oca, Castagne e Radici Geschmorte Gänsekeule auf Maronenpüree und Wurzelgemüse	21,90 €
Saltimbocca, Sedano e Cavolfiori Kalbsröllchen mit Speck und Salbei an Sellerie-Püree und Blumenkohl	22,90 €
Bistecca d'anca di angus Angushüftsteak in Speck-Parmesankruste auf gedünsteten Endivien und Kartoffel-Pralinen im Haselnuss-Mantel	23,90 €

## Pesce & Vegetariano

Pesce del Giorno Fragen Sie den Service nach unserem Fisch des Tages	Tagespreis
Polpo, Patate, Lime e Crostacei Gegrillter Oktopus auf Kräuterstampf mit Limette-Krustentier-Mayonnaise	19,90 €
Parmiggiano, Sellerie e Tartufo Flan vom Parmesan auf Sellerie-Püree und Blumenkohl mit gehobeltem Trüffel	22,90 €

# I Dolci

Piemontesische Haselnuss - Creme brûlée	7,50 €
Dreierlei von der Schokolade	8,50 €
Flor de Sal Karamell Parfait auf Balsamico Ananas	7,50 €
Tiramisù aus dem Siphon mit Pistazien	8,50 €
Ricotta Mousse mit Mandelhippen	7,50 €

dazu empfehlen wir

Moscato D'Asti Marco Bonfante	3,50 €
Glas 0,1l	

Degustation von Käsevariationen	14,50 €
---------------------------------	---------

dazu empfehlen wir

Moscato Passito Fattoria S. Giuliano	4,50 €
Glas 0,1l	