

Antipasti

CARPACCIO DI MANZO

*Dünn geschnittenes Rinderfilet,
Rucola, Parmesan, Olivenöl*
18

COZZE IN SALSA DI POMODORO

*Miesmuscheln in San-Marzano-
Tomatensauce, Knoblauch,
Petersilie*
24

MIYAZAKI WAGYU KATSU SANDO A5+

*Japanisches A5+ Miyazaki
Wagyu Sandwich*
89

BRUSCHETTA AL POMODORO

*Frisches Brot mit Tomaten,
Basilikum, Knoblauch und
Olivenöl*
11

TARTARE DI MANZO

*Rindertatar vom ausgewählten
Rind, Eigelb, Kapern, Schalotten,
Olivenöl extra vergine,
feine Würzung*
22

VITELLO TONNATO

*Kalbsbraten in einer würzigen
Thunfisch-Sauce, Kapern,
Zitrone*
19

OSTRICHE FRESCHE

Austern, Zitronenspalten, Pfeffer
24

ANTIPASTO CALABRESE

*Feine kalabrische Vorspeisen
Platte für 2*
32

Zuppe

HUMMER-BISQUE

*Kräftige Hummeressenz aus gerösteten
Schalen, feine Tomaten, Cognac, Sahne und
aromatische Gewürze*
21

ZUPPA STAGIONALE

*Saisonale Suppe
Fragen Sie unser Personal*



Primi Piatti

PASTA

SPAGHETTI AL TARTUFO NERO

*Frische Spaghetti aus
dem Käselaib, mit
schwarzem
Trüffel*
29

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

*Pecorino Romano, Eigelb,
schwarzer Pfeffer,
Guanciale*
15

SPAGHETTI ALLE COZZE

*Spaghetti mit Miesmuscheln,
Knoblauch und
Petersilie*
19

LINGUINE ALLE OSTRICHE

*Mit Austern und Champagner,
Kaviar, Zitrone*
27

PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO

*Frische Pappardelle, zartes Rinder-
Ragu, Tomatenreduktion,
Rotwein, Kräuter*
17

LINGUINE ALL'ARAGOSTA

*Linguine mit frischen Hummer
in feiner Tomaten
Weißwein-Sauce*
38

RISOTTO AI FUNGHI

*Cremiges Risotto mit
Saisonalen Pilzen
und Parmesan*
21

RIGATONI ALLA GRICIA CON TARTUFO NERO

*Frische Rigatoni, Guanciale,
Pecorino Romano, schwarzer Pfeffer,
schwarzer Trüffel*
24

LINGUINE AI GAMBERI

*Garnelen, Knoblauch, Olivenöl,
Chili, Zitrone,
Petersilie*
17



Secondi piatti

Gerne mit einer Beilage nach Wahl

PESCE

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

*Zart gegrilltes
Schwertfisch-Rückenstück mit nativem
Olivenöl, Meersalz, schwarzem Pfeffer
und frischen Zitronen*

20

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

*Frittierte Calamari und Garnelen mit
Zitronenmayonnaise*

23

FILETTO DI ORATA

Doradenfilet, Zitronen-Olivenöl

22

FILETTO DI SALMONE IN MANDORLE

*Zart gebratenes Lachsfilet, Mandelkruste,
Bouillon-Sauce,
Trüffel oder Kräuterbutter*

26

POLPO ALLA GRIGLIA

*Gegrillter Oktopus,
Olivenöl extra vergine*

23



Secondi piatti

Gerne mit einer Beilage nach Wahl

CARNE

FILETTO DI MANZO AL PEPE

VERDE

*Zartes Rinderfilet, grüner Pfeffer,
feine Cognac-Rahm-Sauce,
Kalbsfond, Schalotten,
Dijon-Senf, Estragon,
Zitronensaft*

33

TAGLIATA DI MANZO

*Saftiges Rindfleisch vom Grill,
Parmesancreme,
Trüffel*

37

COTOLETTA ALLA MILANESE

*Zartes Kalbsschnitzel mit Knochen,
in Butter gebacken*

25

MIYAZAKI WAGYU

RIB EYE A5+

*Wagyu A5+ Ribeye,
Meersalz, schwarzer Pfeffer,
Schalotten, Butter,
Zitrone*

79

COSTOLETTE DI AGNELLO

*Zarte Lammkoteletts, frittierte
Artischocken, aromatisiertes
Olivenöl*

28



Contorni

Beilagen

KARTOFFELPÜREE

4

ROSMARINKARTOFFELN

4

SAUTIERTES GEMÜSE
DER SAISON

5

TRÜFFELPOMMES

7

Insalata

INSALATA CESARE ALLA
GRIGLIA

Caesar-Salat mit Hähnchen

17

INSALATA FRUTTI DI
MARE

*Meeresfrüchtesalat mit Garnelen,
Tintenfisch, Muscheln*

und Rucola

19

INSALATA DI PERE E
GORGONZOLA

Birne, Gorgonzola und Waldnüsse

16

INSALATA MISTA

Frischer gemischter Salat der Saison

15





TRÜFFEL PIZZA

Trüffelcreme, Trüffel, Mozzarella & Basilikum

23

PIZZA DEL PESCATORE

Thunfisch, Zwiebeln & Tomaten

14

PIZZA TROPEA

*Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Nduja, Zwiebeln
aus Tropea, Chiliöl*

17

PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce, Basilikum

11

PIZZA FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella & Champignons

13

PIZZA RUCOLA E PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken & Rucola

16

PIZZA SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella & pikante italienische Salami

14

PIZZA PISTACCHIO

Pistaziencreme, Burrata, Mortadella, gehackte Pistazien

21



Weine & Schaumweine

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON

*Der Klassiker unter den Champagnern
Feinperlig und elegant mit Noten von Brioche
und Apfel, ideal zum Anstoßen und Feiern.*

0,75 l 120 €

MOËT & CHANDON

ICE IMPÉRIAL

*Speziell für den Genuss auf Eis kreiert
Lebendig und fruchtig mit tropischen
Aromen, ein erfrischendes Highlight*

0,75 l 150 €

DOM PÉRIGNON

*Die Königsklasse
kraftvoll, komplex und unvergleichlich elegant,
der perfekte Begleiter für besondere Momente.*

0,75 l 365 €

PROSECCO

PROSECCO MILLESIMATO

*Fein perlend mit Noten von Apfel und
Birne, der perfekte Aperitif zum
Ankommen.*

0,2 l / 0,75 l 6 € / 21 €

FRANCIACORTA D.O.C.G.

MONOGRAM

*Elegant und cremig wie
Champagner, ideal zu Antipasti
und Fisch.*

0,75 l 74 €



Weißwein

ROERO ARNEIS

*Frisch und blumig mit zarter Mandelnote
Passt wunderbar zu Vorspeisen und
hellem Fisch.
0,2 l / 0,75 l 13 € / 36 €*

PINOT GRIGIO

CABERT COLLI ORIENTALI
*Leicht und unkompliziert, mit feiner
Frucht ein idealer Begleiter
zu Pasta und Meeresfrüchten.
0,2 l / 0,75 l 10 € / 31 €*

SAUVIGNON BLANC

CABERT COLLI ORIENTALI
*Spritzig mit Aromen von Stachelbeere und
Kräutern harmoniert mit Salaten und
gegrilltem Fisch.
0,2 l / 0,75 l 10 € / 31 €*

LUGANA MARIA PIA

*Geschmeidig und mineralisch, mit
Anklängen von Zitrusfrüchten perfekt zu
Risotto und Fischgerichten.
0,2 l / 0,75 l 15 € / 40 €*

CASAL DI SERRA

*Vollmundiger Verdicchio mit feiner
Würze passt zu kräftigem Fisch und
weißem Fleisch.
0,2 l / 0,75 l 9 € / 29 €*

VERMENTINO ARAGOSTA DI SARDEGNA D.O.C.

*Frisch und salzig-mediterran
wie gemacht für Meeresfrüchte
und sommerliche Gerichte.
0,2 l / 0,75 l 9 € / 29 €*



Roséwein

BARDOLINO CHIARETTO

ROSÈ MARIA PIA

*Zart und fruchtig mit Erdbeernote
leicht und vielseitig, ideal als
Begleiter durchs ganze Menü
0,2 l / 0,75 l 8 € / 26 €*

PRIMITIVO ROSÈ

*Aromatisch mit Noten von roten Beeren
passt zu Pizza, Pasta und
leichten Fleischgerichten.
0,2 l / 0,75 l 8 € / 26 €*

Rotwein

ROSSO CONERO

*Samtig mit dunkler Frucht und milder
Würze ein guter Allrounder zu Pasta und
Fleisch
0,2 l / 0,75 l 10 € / 31 €*

MERLOT CABERT COLLI

ORIENTALI

*Weich und rund mit reifer Pflaume
unkompliziert zu Fleischgerichten und
Käse
0,2 l / 0,75 l 12 € / 33 €*

AMARONE CORTE FIGARETTO

*Kraftvoll und vollmundig mit Aromen von
Trockenfrüchten der große Wein zu
Schmorgerichten und reifem Käse
0,75 l 81 €*

BAROLO BATASIOLO

*Edel und komplex mit feinen Tanninen
die königliche Wahl zu Wild und
kräftigem Fleisch
0,75 l 74 €*

PRIMITIVO SALENTO

*Warm und vollmundig mit süßlicher
Frucht passt hervorragend zu
Grillfleisch und Pizza
0,2 l / 0,75 l 9 € / 29 €*

CHIANTI CLASSICO RISERVA

D.O.C.G.

*Klassisch toskanisch mit Kirsche und
Würze der ideale Begleiter zu Steak und
Pasta mit Fleischsauce.
0,2 l / 0,75 l 13 € / 35 €*



La dolce vita begins at the table.

Gutes Essen ist mehr als Geschmack.
Es sind die Menschen, die Gespräche, die Musik
und die Momente, die bleiben.

Mangiate bene. Ridete spesso. Amate molto.

Esst gut. Lacht oft. Liebt viel.

Benvenuti nel nostro

Golden Circle