

Antipasti

Carpaccio von Merluzzo und gegrillten Tomaten
mit Taggiasche-Oliven, Kapernäpfeln und Bottarga di Tonno
€ 20

Warmer Salat von Krustentieren und Bohnenkernen
€ 24

Culatello di Zibello mit Feigen und Balsamico Tradizionale
€ 19

Bricolage von Kalbsbries und Mark
mit Kalbskopfgalantina, jungen Artischocken und Saba
€ 19

Primi

Ravioli von Felsenaußern und Spinat
mit Schnittlauch
€ 21

Mantovanische Ravioli von Muskatkürbis
€ 19

Risotto mit schwarzen Umbrischen Trüffeln
€ 25

Spaghettini alla Chitarra
mit Seeigel
€ 22

Secondi

Livornesische Cacciucco
von Krustentieren, Mittelmeerfischen und Muscheln
mit Tomatencrostini
€ 38

Gedünstetes Filet von geangelttem Loup de Mer
mit Buchenpilzen, Spinat, Frühlingszwiebeln und Ingwer
€ 38

Filet von Steinbutt
mit violetten Artischocken, Topinambur und Barberafond
€ 42

Zicklein aus dem Ofen
mit Involtino von Cardi, Cerignola-Oliven und getrockneten Tomaten
€ 39

Rücken von Büffel und sautierte Gemüse
vom heißen Stein
€ 40

Tagine von Etouffé-Taube
mit Wurzelgemüsen
€ 39