Empfehlung

Vorspeise

Carpaccio d' agnello marinato agli agrumi con insalata di finocchi

Fein geschnittenes Lammfleisch, zart mariniert in einer Komposition aus sonnengereiften Zitrusfrüchten, serviert auf einem erfrischenden Fenchelsalat
€ 16,50

Gamberi in crosta di mandorle su crema di piselli

Saftige Garnelen in einer goldbraunen Hülle aus Mandeln, gebettet auf einem samtigen Erbsenpüree € 16,50

Asparagi verdi al burro e parmigiano con tartufo nero

Zart gegarter grüner Spargel, liebevoll glaciert in aromatischer Butter, mit gehobeltem Parmigiano Reggiano und edlem schwarzen Trüffel € 16,50

Vitello tonnato

Fein aufgeschnittenes, rosa gegartes Kalbfleisch, umhüllt von einer cremigen Sauce aus Thunfisch, Kapern und einem Hauch Zitrone € 15,50

Pizza

Pizza bianca con asparagi verdi, uovo e tartufo

Steinofen-Pizza mit Mozzarella, belegt mit zartem grünem Spargel, cremigem Ei und hauchdünn gehobeltem schwarzem Trüffel € 19,50

Fischgerichte

Filetto di pesce capone alla griglia con finocchi gratinati e glassa all'arancia

Zartes Filet vom May-May, auf den Punkt gegrillt, begleitet von aromatisch gratiniertem Fenchel und veredelt mit einer feinen Reduktion aus sizilianischen Orangen € 28,50

Filetto d'orata e gamberi in crosta aromatica con verdurine

Zartes Filet von der Goldbrasse und saftige Garnelen, umhüllt von einer duftenden Kräuterkruste, sanft im Ofen gegart und begleitet von ausgewähltem, knackigem Gemüse der Saison € 29,50

Fleischgericht

Costoletta d'agnello alla scottadito, glassata in salsa al caramello e menta con patate al rosmarino

Auf den Punkt gegrillte Lammkoteletts nach römischer Art – außen knusprig, innen saftig – verfeinert mit einer eleganten Glasur aus Karamell und frischer Minze. Serviert mit goldbraunen Rosmarinkartoffeln € 31,50

Entrecôte alla griglia su rucola, grana e pomodorini, con balsamico e patate al rosmarino

Saftig gegrilltes Entrecôte auf einem Bett aus pfeffrigem Rucola, veredelt mit hauchdünnem Grana Padano, süßen Kirschtomaten und einem Hauch gereiftem Aceto Balsamico, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln € 29,50

Nudelgerichte

Fettuccine al parmigiano con tartufo nero

Frisch zubereitete Fettuccine, geschwenkt in geschmolzenem Parmigiano Reggiano und veredelt mit hauchdünnen Scheiben von edlem schwarzem Trüffel € 19,50

Lasagna bianca con ricotta, carciofi e besciamella al pecorino

Zarte Lasagneblätter, cremige Ricotta, feinherbe Artischockenherzen und eine samtige Béchamelsauce, verfeinert mit würzigem Pecorino € 16,50

Risotto agli asparagi verdi e limone, mantecato al caprino

Carnaroli-Reis, liebevoll gerührt mit grünem Spargel und einer frischen Zitronen-Note, vollendet durch die feine Cremigkeit eines milden Ziegenkäses € 17,50

Gnocconi ripieni di rucola, in burro e parmigiano, con anacardi tostati e note di limone

Handgemachte Gnocconi mit einem Herz aus würziger Rucola, geschwenkt in geschmolzener Butter und edlem Parmigiano Reggiano, verfeinert mit goldbraun gerösteten Cashewkernen und einem Hauch frischer Zitrone € 15,50

Pappardelle al ragù d'agnello con fonduta di pecorino e menta

Breite, handgemachte Pappardelle, umhüllt von einem langsam geschmorten Ragout aus zartem Lammfleisch, verfeinert mit einer cremigen Pecorino-Fonduta und einem Hauch frischer Minze € 16,50

Dessert

Duetto di tiramisù e panna cotta ai frutti di bosco

Duett von luftig-cremiges Tiramisù neben einer seidigen Panna Cotta, serviert mit einem Kompott aus aromatischen Waldbeeren € 8,50