

# MITTAGSKARTE IM DEZEMBER

## VORSPEISEN

### ANTIPASTO MISTO

16,50 €

Vitello Tonnato  
mit Thunfischcreme und Kapern  
Wildlachs mit Crème Fraîche  
und Lachskaviar  
Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse  
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Rucolasalat mit geraspeltm Parmigiano

### INSALATA ORTOLANA

13,50 €

Gemischter Salat der Saison mit Fenchel, gebratenen  
frischen Pilzen, kleinen Tomaten  
und geraspeltm roten Äpfeln

### CREMA DI ZUCCA

19,50 €

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gebratenen  
Jakobsmuscheln, „Crostino“ mit „Lardo di Colonnata“  
und Wachtelei

### CALAMARETTI E POLIPO

16,50 €

Gegrillte Baby-Calamari  
und Oktopus auf Salat  
und kleinen Tomaten

### PROSCIUTTO DI PARMA

16,50 €

Parmaschinken  
(18 Monate gereift)  
mit Rucola und Parmigiano

## NUDELN

### PASTA DI GRAGNANO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

### AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

10,50 €

### mit BLACK-TIGER-GARNELEN

18,50 € (5 St.)

Traditionell in Bronzeformen hergestellte SPAGHETTI mit  
frischem Vessalico-Knoblauch,  
„Campagnolo“-Olivenöl  
(Frantoio Sallemi Comiso)  
und scharfen Peperoni

### PASTA ALLA NORMA

13,50 €

Hausgemachte kurze Nudeln  
mit gewürfelten Tomaten,  
frittierte Auberginen, kleine Tomaten, Basilikum  
und geraspelter salziger Ricotta-Käse

### RAVIOLI CON RAGÙ D'OCA

17,50 €

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Gänseragout  
und Rotkohl auf Kartoffelcreme  
und geräucherter Scamorza-Käse

### PASTA CORTA CON CIME DI RAPE

16,50 €

Hausgemachte kurze Nudeln mit Wildbrokkoli  
und Salsiccia

### PASTA DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO

(PASTIFICIO DEI CAMPI)

19,50 €

Traditionell in Bronzeformen hergestellte LINGUINE mit  
frischen Edelfischen, kleinen Tomaten  
Muscheln und Garnelen

## HAUPTGÄNGE

### PESCE DEL GIORNO

(Tagespreis)

Fisch des Tages mit frischem Gemüse  
und Kartoffelpüree

### CODA DI ROSPO ALLA MEDITERRANEA

29,50 €

Gegrillter Baby-Seeteufel mit Tomaten, Oliven, Kapern,  
frischem Gemüse und Kartoffelpüree

### TONNO SCOTTATO

34,50 €

Kurzgebratener Yellowfin-Thunfisch  
mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

### GUANCE DI FASSONE

29,00 €

Geschmorte Bäckchen von Fassone-Fleisch  
mit frischen Pilzen und Kräuterpolenta

### SCALOPPE DI VITELLO CON GUANCIALE

23,50 €

Kalbsmedaillons mit Guanciale-Speck,  
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### GRAIN FED BEEF

35,50 €

Gegrilltes Entrecôte vom argentinischen Weiderind  
auf Taleggio-Käsecreme mit Blumenkohl, Kräuterpolenta  
und gehobelte schwarze Trüffel

### COSCIA DI CERVO

32,50 €

Geschmorte Hirschkeule  
mit frischen Pilzen, Rosenkohlblätter  
und Gewürzkartoffelgratin