

SPECIALITÀ DI PORCINI E TARTUFO

Spezialitäten mit Steinpilze und Herbsttrüffel

Flan di Porcini ^{CALG}

Steinpilzflan mit Kürbiscreme / "Acqua di Provola" / Herbsttrüffel

Crema di Zucca / Acqua di Provola / Tartufo Autunnale

Porcini mushroom flan with pumpkin cream / "Acqua di Provola" / Truffle

15⁹⁰

Risotto ai Porcini ^G

Steinpilzrisotto mit Herbsttrüffel

Tartufo Autunnale

Porcini mushroom risotto with autumn truffles

19⁵⁰

Guancia di Vitello ^{OLG}

Rosa Kalbsbacke "Sous-Vide" / Erdäpfelpüree "Robuchon Art"

Steinpilze / Herbsttrüffel

Purè di Patate "Robuchon" / Porcini Saltati / Tartufo Autunnale

Pink veal cheek "sous vide" / Jerusalem artichoke and celery cream / chanterelles

29⁵⁰

3-Gänge Degustationsmenü

Menu di Degustatione

Tasting menu

59⁰⁰

ANTIPASTI

Vorspeisen / Starters

Capesante ^{RGAC}

Gebratene Jakobsmuscheln / Zitruscrumble / Mousse auf Bernaise Art

Crumble agli Agrumi / Mousse di Bernaise

Fried scallops / citrus crumble / mousse Bernaise style

21⁹⁰

Tataki di Tonno ^{AGDLO}

Thunfischtataki / Bohnen-Curcuma-Creme / Quinoachips / Yakitori Sauce

Crema di Cannellini alla Curcuma / Chips di Quinoa / Salsa Yakitori

Tuna tataki / bean turmeric cream / quinoa chips / yakitori sauce

18⁵⁰

Battuta di Manzo ^A

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet / Gemüsejulienne / Maronicreme / Rindermark

Julienne di Verdure / Crema di Castagne / Midollo di Manzo

Beef tatar / vegetable julienne / chestnut cream / marrow bones

19⁵⁰

Degustazione Spagnola ^{AG}

Nordspanischer Rinderschinken "Cecina de Leon" 12 Monate gereift

Lardo vom Iberico Schwein / Trüffelkäse "Queso Vega Trufado" / Honig

Prosciutto di "Cecina de Leon" / Lardo di Iberico / Pecorino al Tartufo spagnolo / Miele

Spanish beef ham aged for 12 months / Lardo Iberico pork / truffle cheese "Queso Vega Trufado" / honey

22⁹⁰

CRUDITÈ DI MARE

Rohes vom Meer / Raw Fish

Tartar di Tonno ^{DGO} 18⁹⁰
Thunfischtatar / Guacamole
Guacamole
Tuna tartare / guacamole

Gamberi Rossi di Mazara ^B 4 Stück 16⁰⁰
Sizilianische rote Wildgarnelen
Rote Garnelen aus Sizilien zählen zu den feinsten und begehrtesten Garnelen überhaupt. Obwohl sie roh sind, leuchtet ihre Schale rubinrot und gilt als echtes „rotes Gold“.
Ein Wechselspiel von kräftigen und süßen Noten mit einzigartigen und intensiven Geschmack.
Sicilian red wild shrimps

Ostriche "Pléiade Poget" ^R 4 Stück 24⁵⁰
Austern "Pléiade Poget" / Normandie "Utah Beach"
Eine vollfleischige und besonders bissfeste Auster.
French Oysters

Selezione di Crudità ^{DRB} Für 2 Personen 65⁰⁰
Austern "Pléiade Poget" / Sizilianische rote Wildgarnelen
Thunfisch-Sashimi / Lachstatar / Carpaccio vom Schattenfisch
Ostriche "Pléiade Poget" / Gamberi Rossi di Mazara / Sashimi di Tonno
Tatar di Salmone / Carpaccio di Ombrina
Oysters "Pléiade Poget" / Red Sicilian wild prawns
Tuna saimi / Salmon tartar / carpaccio of shadow fish

ZUPPE

Suppen / Soups

Vellutata di Datterini ^{GOLH}

Passierte Datteltomaten-Suppe / Pesto / Burratacreme

Pesto / crema di burrata

Tomato soup / pesto / burrata

8⁹⁰

Vellutata di Zucca ^{GOLA}

Kürbiscremesuppe / Perlgerste / Kernöl

Orzo perlato / Olio di Semi di Zucca

Pumpkin cream soup / pearl barley

9⁵⁰

INSALATE

Salate / Salads

Insalata Campese ^{OAG}

Gemischter Salat / Hühnerbrustfilet / Gemüse / Croûtons / Paprika Dressing

Misticanza / Pollo alla Griglia / Verdure / Crostini alle Erbe / Dressing ai Peperoni

Mixed salad / chicken breast fillet / Vegetables / pepper dressing

18⁹⁰

Insalata Sassari ^{RAD}

Sardischer Thunfisch-Fregola-Salat / sizilianische Sardellen

Sonnengetrocknete Tomaten / Kapern / Oliven

Fregola Sarda / Tonno sott'olio / Acciughe Sciacca / Solegiatti / Capperi / Olive

Sardinian tuna and fregola salad / Sicilian anchovies / Sun-dried tomatoes / capers / olives

18⁹⁰

Insalata Autunnale ^{OGAH}

Edelmixsalat / Birne / Trüffelkäse "Queso Vega Trufado" / Walnuss / Honig

Misticanza / Pere / Pecorino al Tartufo spagnolo / Noci / Miele

Fine mix salad / pear / truffle cheese "Queso Vega Trufado" / walnut / honey

17⁹⁰

PRIMI PIATTI

Pasta / Risotto

Linguine "Portofino" ^{R B A G} Linguine mit Hummer / Wildgarnelen Mies- & Venusmuscheln / Kirschtomaten Astice / Gamberi / Vongole / Cozze / Pomodorini Linguine with lobster / wild prawns / mussels & clams / cherry tomatoes	Für 2 Personen	69 ⁰⁰
Ravioli della Nonna ^{A G O C} Zweierlei Ravioli mit Ricotta-Provola und Steinpilzfüllung „Acqua di Provola" / brauner Gemüsefond Ripieni con Provola e Porcini in due consistenze / Acqua di Provola / Fondo bruno vegetale Two types of ravioli with ricotta provola and porcini mushroom filling "Acqua di Provola" / brown vegetable stock		19 ⁵⁰
Tagliatelle con Totani ^{A B R G} Hausgemachte Tagliatelle mit Totani Tintenfische / Erdäpfel / Kirschtomate Patate, Pomodorini Homemade tagliatelle with calamari / potatoes / cherry tomatoes		18 ⁵⁰
Spghettini alla Barbabietola ^{A C G} Hausgemachte rote Rüben Spaghetti / Parmesancreme Haselnusscrumble / knuspriger Guanciale Speck Crema di Parmiggiano / Crumble di Nocciole / Guanciale Crocante Homemade beetroot spaghetti / parmesan cream / Hazelnut crumble / crispy guanciale bacon		15 ⁹⁰
Pappardelle al Ragù di Anatra ^{A C G} Hausgemachte Pappardelle / Entenragout / Trüffelkäse "Queso Vega Trufado" Pecorino al Tartufo spagnolo Homemade pappardelle / duck ragout / truffle cheese "Queso Vega Trufado"		19 ⁵⁰

SECONDI

Hauptspeisen / Main Dishes

Filetto di Salmone ^D 26⁹⁰
Lachsfilet in Honig-Orangen-Sauce / Petersilienerdäpfel
Salsa di Miele e Arancia / Patate Prezzemolate
Salmon fillet in honey-orange sauce / Parsley potatoes

Pepero di Impruneta ^G 18⁵⁰
Pfeffriges Rinderragout / Cremige Kräuter-Polenta
Polenta Cremosa alle Erbette aromatiche
Peppery beef ragout / creamy herb polenta

Tentacolo di Polipo ^{DRBGA} 29⁵⁰
Oktopus-Tentakel / Kichererbsen-Kardamom-Creme
Kirschtomaten-Vanille-Konfit / Erdäpfel
Crema di Ceci al Cardamomo / Pomodorini Confit alla Vaniglia / Patate cubettate
Octopus tentacles / chickpea cardamom cream / Cherry tomato and vanilla confit / potatoes

Lombatina d'Agnello ^{GA} 28⁹⁰
Rosa Lammrücken in Blätterteigmantel / Lardo di Iberico
Pastinakencreme / Spargelchicorée
In crosta di Pasta sfoglia / Lardo di Iberico / Crema di Pastenaca / Puntarelle
Saddle of lamb in puff pastry / Lardo di Iberico / Parsnip cream / chicory

Gourmet Burger "LA DOLCE VITA" ^{AGO} 18⁹⁰
Brioche Bun / Simmentaler Beef / Edelmixsalat / Trüffelcreme
Provola Käse / Guanciale Speck / karamalisierte Zwiebeln
Frittierte Kartoffelspalten & BBQ Sauce
Pan brioche / Manzo / insalata mista / crema al tartufo
Provola / guanciale / cipolle caramellate / patate fritte e salsa BBQ
Brioche bun / Simmental beef / fine mix salad / truffle cream
Provola cheese / guanciale bacon caramelized onions / Fried potatoes & BBQ sauce

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Txogitxu Entrecôte Für 2 Personen 65⁰⁰
Ribeye & Rump Steak / Galizien / Spanien / Freilandhaltung / ca. 500g
Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebastián. Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden, Schlachalter liegt bei ca. 18 Jahren, ein langes und naturnahes Leben.
Unnachahmliches Aroma, schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe. Es wird nahezu überall als „Eines der besten Steaks der Welt“ gekürt.
Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Pluma di Iberico "Pata Negra" 28⁹⁰
Halbwildes Iberico Schwein / Freilandhaltung / Black-BBQ / Chimichurri
Der intensiv nussige Geschmack, durch die Eichelmast, des Iberico Schwein ist weltbekannt.
Die spanischen Wildschweine leben das ganze Jahr im Freien und besitzen die genetische Eigenschaft einen hohen Marmorierungsgrad im Muskel aufzubauen.

Bistecca di Tonno / Crosta di Capperi / Crema di Peperoni / Yakitori ^{A D} 27⁵⁰
Tranchiertes Thunfischsteak / Kapern-Kruste / Kürbiscreme / Yakitorisauce
Sein feiner Geschmack erinnert an Kalbfleisch mit leichter Salznote, seine gesundheitlichen Vorzüge sind unbestritten.
Der in beinahe allen Meeren heimische Raubfisch enthält wenig Fett und Kalorien, aber viele der gesunden Omega-3-Fettsäuren.

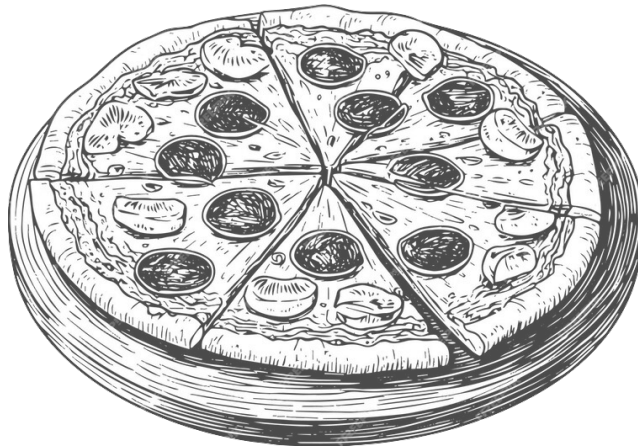
CONTORNI E SALSE

Beilagen & Saucen

Bratkartoffeln Patate al Forno Oven potatoes	6 ⁹⁰	Blattspinat & glaciertes Gemüse Spinaci all'Aglio & Verdurine Crocanti Spinach with vegetable	7 ²⁰
Frittierte Kartoffelspalten ^A Patate fritte Fried potatoes	6 ⁹⁰	Gegrilltes Gemüse Verdure alla griglia Grilled vegetables	6 ⁹⁰
Süßkartoffelpommes ^A Patate fritte dolci Sweetpotatofries	7 ⁵⁰	Sautierte Steinpilze Porcini Saltati / Aglio / Prezzemolo Chanterelles with Garlic and parsley	7 ⁵⁰
Gemischter Salat mit Gemüse Insalatina Mista Mixed salad	6 ⁵⁰	Rucola-Tomaten-Grana Salat ^G Insalatina di Rucola / Pomodorini / Grana Rocket Tomato Grana Salad	7 ⁵⁰

BBQ ^O / Sauce Tatar ^{C G} / Chimichurri Salsa / Salsa Yakitori ^F 3⁵⁰

PIZZERIA



IMPASTO

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Teigsorten:

Klassischer Teig ^A

Im Preis integriert

Alt römischer Kamut Urweizen ^A

3⁸⁰

Jede Pizza kann auf Wunsch mit Kamut zubereitet werden.

FOCACCIA

Fluffiges Pizzabrot

Focaccia Classica ^A

7⁶⁰

Rosmarin / Salz

Rosmarino / Sale

rosemary / salt

Focaccia Siciliana ^{A D O}

11⁴⁰

Oliven / sizilianische Sardellen / sonnengetrocknete Tomaten / Oregano

Olive / Acciughe di Sciacca / Sogliati / Origano

olives / anchovies / cherry tomatoes / oregano

Focaccia Caprese ^{A G}

12⁶⁰

Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum

Bufala / Pomodorini / Basilico

buffalo mozzarella / cherry tomato / basil

PIZZE SPECIALI

Pizzaspezialitäten

La Dolce Vita ^{AGMO}

17⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Prosciutto San Daniele / Trüffelcreme / Steinpilze / Rucola

Pomodoro / Fior di latte / San Daniele / Crema Tartufata / Porcini / Rucola
tomato / mozzarella / san daniele prosciutto / truffelcreme / porcini mushrooms / rucola

Italiana ^{AGH}

16⁹⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Prosciutto San Daniele / Pesto / Kirschtomaten / Grana / Rucola

Pomodoro / Fior di latte / San Daniele / Pesto / Pomodorini / Grana / Rucola
tomato / mozzarella / san daniele prosciutto / pesto / tomatoes / grana / rucola

Gustosa e Saporita ^{AG}

16⁷⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Gorgonzola / Paprika / Guanciale Speck / scharfe Salami

Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / Peperoni / Guanciale / Salamino Piccante
tomato / mozzarella / gorgonzola / pepper / bacon / hot spicy salami

Toscana ^{AGO}

16⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Guanciale Speck / Pilze / Rucola / sonnengetrocknete Tomaten

Pomodoro / Fior di latte / Guanciale / Funghi / Rucola / Soleggiati
tomato / mozzarella / sundriedtomatos / mushrooms / bacon / rucola

Trionfante ^{AGO}

16⁷⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Burrata / Prosciutto San Daniele / sonnengetrocknete Tomaten

Pomodoro / Fior di latte / Burrata / San Daniele / Soleggiati
tomato / fior di latte / burrata / prosciutto San Daniele / sun dried tomatoes

PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen

Prosciutto e Funghi ^{AG}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Schinken / Pilze

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Funghi

tomato / mozzarella / ham / mushrooms

13⁶⁰

Diavola ^{AG}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / scharfe Salami

Pomodoro / Fior di latte / Salamino Piccante

tomato / mozzarella / hot spicy salami

13⁵⁰

Calabrese ^{AGMO}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
scharfe Salami / pikante Nduja Streichsalami / Pfefferoni

Pomodoro / Fior di latte / Salamino Piccante/ Nduja / Peperoni

tomato / mozzarella / hot spicy salami / creamy nduja Salami / chilli pepper

14⁹⁰

Miano ^{AG}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Napoli Salami

Pomodoro / Fior di latte / Salame Napoli

tomato / mozzarella / napoli salami

13⁵⁰

Carbonara ^{AGC}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Guanciale Speck / Ei / Grana

Pomodoro / Fior di latte / Guanciale / Uovo / Grana

tomato / mozzarella / bacon / egg / grana cheese

14⁶⁰

Capricciosa ^{AGO}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Schinken / Artischocken / Pilze / Oliven

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Carciofi / Funghi / Olive

tomato / mozzarella / ham / artichocks / mushrooms / olives

15⁰⁰

Empfehlung: Sizilianische Sardellen ^D

PIZZE VEGETARIANE

Vegetarische Pizzen

Margherita ^{A G} San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Basilikum Pomodoro / Fior di latte / Basilico tomato / mozzarella / basil	11 ⁵⁰
Pulcinella ^{A G} San Marzano Tomate / geräucherter Provola / Pfeffer Pomodoro / Provola di agerola / Pepe tomato / smoked provolone cheese / pepper	12 ²⁰
Ortolana ^{A G} San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Gemüse / Spinat Pomodoro / Fior di latte / Verdure / Spinaci tomato / mozzarella / vegetables / Spinach	14 ⁵⁰
Napoletana ^{A G} San Marzano Tomate / Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum Pomodoro / Mozzarella di Bufala / Pomodorini / Basilico tomato / buffalo Mozzarella / cherry tomato / basil	14 ⁵⁰
Sole Mio ^{A G O} San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella Pesto / Sonnengetrocknete Tomaten / Rucola Pomodoro / Fior di latte / Pesto / Soleggiati / Rucola tomato / mozzarella / sundried tomatos / rucola / pesto	14 ⁹⁰
Vegana ^A San Marzano Tomate / Gemüse / Oliven / Zwiebel / Pilze / Artischocken Pomodoro / Verdure / Olive / Cipolla / Funghi / Carciofi tomato / vegetables / olives / onion / mushrooms / artischocks	14 ⁹⁰
Parmigiana ^{A G} San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Melanzani / Grana / Basilikum Pomodoro / Fior di latte / Melanzane / Grana / Basilico tomato / fior di latte / melanzane / grana / basil	14 ⁹⁰

PIZZE DI MARE

Pizzen mit Fisch

Tropea ^{A G D}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Thunfisch / Zwiebeln / Oliven

Pomodoro / Fior di latte / Tonno / Cipolla / Olive
tomato / mozzarella / tuna / onion / olive

14⁹⁰

Napoli ^{A G D}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
sizilianische Sardellen / Kapern

Pomodoro / Fior di latte / Acciughe di Sciacca / Capperi
tomato / mozzarella / anchovies / capers

14²⁰

Sapori di Mare ^{A G R B H}

Pesto / Garnelen / Calamari / halbgetrocknete Kirschtomaten

Pesto / Gamberi / Calamari / Pomodoro Pizzutello
Pesto / shrimp / calamari / semi-dried cherry tomatoes

17⁹⁰

Adriatica ^{A G D}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Obers / Lachs / Zucchini / Zwiebel

Pomodoro / Fior di Latte / Panna / Salmone fresco / Zucchini / Cipolla
tomato / mozzarella / cream / fresh salmon / zucchini / onion

17⁴⁰

Del Cantabrico ^{A G D}

San Marzano Tomate / sizilianische Sardellen / Burrata Creme
halbgetrocknete Kirschtomaten / Basilikum

Pomodoro / Acciughe di Sciacca / Pomodoro Pizzutello / Crema di Burrata
tomato / anchovies / burrata / semi-dried cherry tomatoes / basil

16²⁰

PIZZA TRONCHETTO

Gerollte Pizza

Tronchetto Fabrizio ^{AG O}

16⁹⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Gorgonzola
Prosciutto San Daniele / Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Grana / Rucola

Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / San Daniele / Bufala / Pomodorini / Grana / Rucola
tomato / mozzarella / gorgonzola / prosciutto san daniele
buffalo mozzarella / cherry tomatoes / grana / rucola

Tronchetto Popeye ^{AG}

15²⁰

Fior di Latte Mozzarella / Ricotta / Blattspinat
Parmesankruste / Limettenzesten

Fior di latte / Ricotta / Spinaci / Crosta di Parmigiano / Lime
fior di latte / ricotta / spinach / parmesan crust / lime zest

PIZZE CALZONE

Gefaltete Pizzen

Calzone Classico ^{AG}

14²⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Schinken / Pilze

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Funghi
tomato / mozzarella / ham / mushrooms

Calzone Inferno ^{AG M O}

15²⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Gorgonzola / scharfe Salami / Pfefferoni

Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / Salamino Piccante / Peperoni
tomato / mozzarella / gorgonzola / hot salami / chilli pepper

BAMBINI

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach unserer Kinderkarte.

Ask our waiter for the kids menu.

DESSERT

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach unserer Dessertkarte.

Ask our waiter for the dessert menu.

Aufgrund der gegebenen Infrastruktur, kann es zur Abweichung des zeitgleichen
servieren von Pizzen und Restaurantspeisen kommen.

Wir bitten um Verständnis!

Zusätzliches Gedeck bei Pizzen auf zwei Teller
1⁵⁰

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Auszeichnungen RISTORANTE



Auszeichnungen PIZZERIA



Allergenenkennzeichnung

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeloxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere