



Antipasti

Steinpilzen-Consommé mit Agnolotti del Plin gefüllt mit Fassona Rind 11€

Wildkräutersalat mit Fenchel, Orangen, Beeren und Grana Käse 11€

Jakobsmuscheln in Panko-Kruste auf Papaya-Mango-Salsa und Sriracha Mayo 20€

Duett aus Rindertatar auf Parmesan espuma und Black Tiger Garnelen 20€

Auberginen alla Parmigiana La Racchetta Style 15€

Vitello Tonnato mit Gebratenen Calamari 19€

Black Tiger Garnelen in Tempura-Teig mit Passionfruit-Chili-Sesam-Soße 18€

Gratinierter Ziegenkäse auf Birne-Carpaccio, Karamellisierte Feigen und Pekannüssen 17€

Lachstatar-Tajine-Sesam-Dressing (leicht scharf) 17€

Oktopus Tentakel auf Kichererbsenpüree und Chimichuri Peperoni 18€

(Bombolona) Bufala Mozzarella, paniert und frittiert auf Tomatenragout 17€

Trilogie aus Carpaccio vom Rind, Vitello Tonnato, Baby Calamari 18€

Feldsalat mit Frisch-Langherino-Käse, Eingemacht Birne und Crostini-Brot 17€

Paste

Scialatielli mit geschmortem Kalbsragout in Tomatensoße und Parmesancreme 17€

Spaghettini Cacio e Pepe mit leicht angebratenen Garnelen 20€

Tagliolini aus dem Grana-padano Laib und frische Trüffel 23€

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbei und Buttersoße 18€

Secondi

Gebratene Baby Calamari auf Wildkräutersalat 23€

Seeteufel Medaillons auf Safran-Zitronen-Soße dazu Selleriepüree und Spinat 33€

Loup de Mer auf Hokkaido Kürbis-Risotto und Cardoncelli Pilzen 30€

Iberico Filet Mignon, Guanciaie Kruste auf Creme vom Taleggio Frischkäse 30€

Tagliata vom Black Angus (Grain Fed) mit Kartoffel-Millefeuille und Friggitelli-Peperoni 33€

US-Rinderschulter in Rotwein geschmort auf Stampfkartoffel und Gemüse 35€