



Antipasti

- Kurbiscremesuppe mit Black Tiger Garnelen 14€*
Wildkräutersalat mit Orangen, Fenchel, Beeren und Grana Käse 12€
Picandou Ziegenkäse auf Birne-Carpaccio und getrockneten Feigen 17€
Duett aus Rindertartar auf Parmesan espuma und Black Tiger Garnelen 21€
Auberginen alla Parmigiana La Racchetta Style 16€
Vitello Tonnato mit Gebratenen Calamari 18€
Thunfischtatar mit Tajine-Sesam-Dressing (leicht scharf) 18€
Seeteufel Chips in Tempura auf Passionfruit-Chili-Sesam-Soße 18€
Carpaccio vom Rind mit Rührei, Parmesancrème und frischem Trüffel 23€
Bocconcini di Bufala Mozzarella auf Ochsenherztomaten-Carpaccio 16€

Paste

- Cappellini Cacio e Pepe mit Gebratenen Garnelen 20€*
Hausgemachte Lasagnette mit Geschmorte Rinderragout und Parmesan-Creme 18€
Ravioli alla Norma mit Aubergine in einer Tomatensoße und geriebenem Pecorino-Käse 18€
Tagliolini aus den Grana Laib auf Carpaccio vom Rind und Fischem Trüffel 25€

Secondi

- Oktopus Tentakel auf Kartoffelstampf, Guanciaie Chips und getrocknete Tomaten 35€*
Filet vom Loup de Mer auf Kürbisrisotto und gebratene Pfifferlingen 33€
Rinderfilet-Rotweinjus dazu Tagliolini aus den Grana Laib mit Frischem Trüffel 39€
Tagliata aus Entenbrust auf Süßkartoffelpüree und Rote Bete 33€