

**LA SERA- das italienische Abendessen in 6 Etappen**  
**Mozzarella | Ricciola | Gnocchi | Ravioli | Steinbutt | Dolce**

**89 Euro**

**Antipasti & Snacks**

Euro incl. MwSt.

|                                                                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Ostriconi fritti   Gebackene Austernpilze   Kapernmajo<br>Deep fried oyster mushrooms   majonaise of capers                                                              | 12 |
| Ricciola salata   Cavolo bianco   Spaghettkürbis   Hokkaido-Creme<br>Raw marinated slices of kingfish   white cabbage   different pumpkins                               | 19 |
| Mozzarella di Bufala   Cavolfiore   Aprikose agrodolce   Mandel<br>Mozzarella cheese   cauliflower   apricot puree   almond                                              | 17 |
| Insalata di Calamaro   roher Fenchel   rote Pflaume   Anchovi-Majo<br>Salad of cooked squid   raw fennel   red plum   anchovy majonaise                                  | 19 |
| Carpaccio di Manzo   Sellerie-Majo   Gorgonzola erborinato   Rucola   Mostarda<br>Filet of beef carpaccio   celeriac-majonaise   gorgonzola cheese   mostarda di cremona | 22 |

**Primi**

|                                                                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ditali birigati   Kalmar & Nduja clabrese   San Marzano Tomate   Puntarelle<br>Ditali pasta   squid and spicy calabrian sausage   San Marzano tomato   rocket-Salsa | 17 27 |
| Tagliatelle Fresce   Walnuss   Petersilie   Bergamotte aus Sizilien<br>Homemade tagliatelle   walnut   parsley   bergamotte from sicily                             | 15 25 |
| Gnocchi   Zucchini Blüten-pesto   Pfirsich   Stracchino   Pinienkerne<br>homemade gnocchi   stracchino cheese   courgette flowers   pinenuts   peach relish         | 16 26 |
| Ravioli di Zuccha gialla e Mascarpone   Salsa di Gamberi   Endivie<br>Raviolo with yellow pumpkin and mascarpone   red wild prawns   endives                        | 19 29 |

**Secondi**

|                                                                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| -Triglie alla Griglia-<br>Atlantik-Rotbarbe   Cime di Rapa   Lupine & Olive   Kaki<br>Grilled filet of red mullet   lupini   wild broccoli   kaki-salsa                                | 42 |
| -Filetto di Rombo –<br>Steinbutt, Wildfang   Spinat   Pastinake   Peperoncini   Muscheln<br>Wild caught Turbot   spinach   parsnip cream   mild chili   mussels                        | 44 |
| -Carciofi con Soffritto -<br>Gegrillte Artischocke   Wurzelgemüse vinaigrette   Tomate   Pecorino stagionato<br>Grilled artichoke   root vegetables   tomato   pecorino stagionato     | 32 |
| -Filetto di Manzo -<br>Rosa gebratenes Rinderfilet   Semmelstoppelpilze   Peperonata   Frigitelli<br>Medium grilled filet of beef   peperonata   frigitelli   pied de mouton mushrooms | 46 |

**Dolce**

|                                                                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| -Delizioso della cioccolata-<br>Schokoladencreme 58%   sorbetto di pera   weiße Schokolade   Fenchelgrün<br>Chocolate-fondue   pear sorbet   “whitey”   fennelgreen | 12 |
| Gelato dell giorno<br>ice-cream of the day                                                                                                                          | 7  |
| Affogato all caffè – Espresso, Kaffeelikör & Rahm-Eis<br>Homemade ice-cream, served in espresso and coffee-liquor                                                   | 7  |
| Auswahl von italienischem Käse   Frucht-Chutney<br>Italian cheese platter   fruit chutney                                                                           | 15 |