

## ANTIPASTI

### TARTAR DI MANZO DELLO CHEF

Mit in Butter mariniertem Eie, kantabrischen Sardellen, Schalotten, Butter und Kapern,  
serviert mit knusprigen Brotschleier.

*Tartara di Manzo con Uova Bio marinato al burro, acciuga del Cantabrico, Scalogno,  
Fiori di Capperio, servita con veli di pane Croccandi.*

€ 13,90

(A,C,G,D,M)

### TAGLIERE "L' ITALIANO VERO"

Parmaschinken, kalabrische Schiacciata, Eselsalami, Mangalica-Schmalz, Pecorino Sardo, Oliven,  
Burratina aus Apulien, Walnüsse und aromatische Kräuter sowie "Amoroso Chutney".

*Crudo di Parma, Schiacciata Calabrese, Salame di Asino, Lardo di Mangalica,  
Pecorino Fiore Sardo, Olive Marinate, Burratina Pugliese, noci ed erbe aromatiche e "Pamoroso Chutney".*

€ 14,90

(A,G,M,E,O)

### FINISSIMA DI TONNO

Marinierter Thunfisch mit Orangen und Tropea-Zwiebeln  
mit Prosecco-Limetten-Gelee und Crouton Brot und Brunnekresse.

*Tonno Marinato all'arancia e Cipolla di Tropea con Gelee di prosecco e Lime,  
Crostini e foglie di Crescione.*

€13,90

(D,N,O)

### POLPO ARROSTITO

Gegrillter Tintenfisch auf cremigen Kartoffeln mit Zitrone, Schwarze Koralle und Granatapfelkörnern.

*Polpo grigliato su Cremosa di Patate al limone, Chips di Nero e Chicchi di Melagrana.*

€14,50

(G,D,O,L)

## PRIMI PIATTI

### “O’ GNOCC A ‘MMARE...”

Lila Kartoffeln “GNOCCHI” Mit Muscheln, Saubohnen und Pecorino, “Salicornia Pfeffer”,  
und gebratenem Basilikum.

*Gnocco di patata “violetta” con Cozze, Fave e Pecorino, “Pepe di Salicornia” e Basilico Fritto.*

14,90 €

(A,D,M,O,R,F)

### SPAGHETTONE CAVOLO E SCAMPI

“Spaghettone” aus Gragnano mit Krustentier-Kohlcreme, Krunel von neapolitanischem Tarallo,  
gebratenem Scampi und Dill.

*Spaghettone di Gragnano alla crema di Cavolo profumato ai crostacei,  
briciole di “tarallo napoletano”, scampo scottato e aneto .*

14,90

(A,D,M,O,R)

### CANNELLONI “A FURMAGGESIA”

Frische Pasta Cannelloni gefüllt mit Ricotta Gorgonzola und Nüssen, Radicchio Sauce,  
karamellisierten Zwiebeln und “Parmiggiano reggiano” quenelle.

*Cannelloni di pasta fresca ripieni di Ricotta al Gorgonzola e Noci, con Salsa di Radicchio ,  
Cipolla Caramellata e quenelle di Parmiggiano Reggiano millesimato.*

14,90

(A,G,H,O,E)

### TORTELLONI DEL “MINCIO”

Tortelloni mit Speck und Brie in Steinpilzbrühe, knusprigem Blätterteig mit Burrata-Creme  
und frischem Kerbel.

*Tortelloni allo Speck e Brie in brodo di Funghi, con croccante di sfoglia,  
crema di Burrata e Cerfoglio fresco.*

€ 15,90

(A,G,O,M)

## SECONDI PIATTI

### LA BISTECCA "FERRO E FUOCO"

RibEye (300 g) mit serviert mit Ampezzana-Kartoffeln (gewürzt mit Nelken und Wacholderbeeren) oder "Diavola-Kartoffeln" (extreme sharft), serviert mit Sangiovese Sauce.

*RibEye (300g) con contorno di patate all' "Ampezzana" o alla "Diavola" servita con salsa di Sangiovese.*

24,90

(O,M)

### IL FILETTO DI MANZO

Rinderfilet (200 g) auf gegrillter Paprikacreme mit rustikalen Artischocken und Hausgemachte aromatisierte Craker.

*Filetto di Manzo (200g) su crema di peperoni grigliati, con Carciofini Rustici e Carckers Speziato fatto in casa.*

24,90

(A,O,M,N)

### A "ZUPPA 'DO MARENARO"

Fischsuppe mit Tintenfischbaby, Muscheln, Wolfsbarschmuscheln, "Scampi" und Garnelen, serviert mit Croutons mit Knoblauchduft.

*Zuppeta di pesce con calamaretti, Cozze, Vongole, Branzino, Scampetto e Gambero, in guazzetto di crostacei, servita con crostini profumati all'aglio.*

24,90

(A,G,D,M)

### IL BRANZINO ALL' "ACQUA PAZZA" (Wartezeit 30 min.)

Ganzer Wolfsbarsch 500/600 g in "verrücktem Wasser", serviert mit Beilage Ihrer Wahl..

*Spigola intera 500/600 g all' "acqua pazza" servito con contorno a scelta.*

24,90

(D,O,L)

*frisches produkt aus dem Markt verfügbar.*

## EXTRA & ...

### “ ‘A MARENNA”

Hausgemachtes Briochebrot mit doppelter Norcia-Wurst, neapolitanischem Brokkoli, geräucherte Provola, gelber Tomatenmayonnaise, Chutney “Amoroso” serviert mit “Arrabbiata”kartoffeln.

*Pan Brioche fatto i casa farcito con dopia Salsiccia di Norcia, “Friarielli” Napoletani e Provola di Sorrento, con Maionese al pomodorino Giallo, Chutney “Amoroso”, servito con patate all’ “Arrabbiata”.*

11,90 €

(A,G,O,N,P)

### LA “REGINA MARGHERITA”

Focaccia des Tages Hausgemachte.

*Focaccia del giorno fatta in casa..*

7,90 €

(A,G,O)

### IL PANE

Hausgemachtes Brotmischung des Tages

*Varieta di Pani fatti in casa, prodotto in giornata.*

3,90 €

(A,E,G,P)

## ...CONTORNI

### INSALATINA VERDE

Grüner Salat mit Balsamico essig

*Misticanza condita con Olio EVO e Aceto Balsamico.*

4,50 €

(O)

### POMODORINI E CIPOLLA

Kirchentomaten mit Rote Zwiebel.

*Insalatina di pomodorini ciliegino con anellini di cipolla rossa.*

4,50 €

### PATATE ALL' "AMPEZZANA" O ALL' "ARRABBIATA"

Ampezzana-Kartoffeln (gewürzt mit Nelken und Wacholderbeeren) oder mit Sharft Tomaten.

*Patate all' "Ampezzana" o al pomodorino piccante.*

4,50 €

(G)

### SPINACI AL BURRO

*Spinaci Saltati in Padella con burro.*

Gebutterter Spinat.

4,50 €

(G)

# DESSERT

## BONSAI DI TIRAMISÙ

Tiramisù mit Grand Manier- Geschmack und Schokoladen dekorationen.  
*Tiramisù aromatizzato al Grand Manier con decorazioni di cioccolato plastico.*

€ 6,90

(A,G,H,C,O,P)

## ‘LA GINEVRINE’

Tartellette mit Mangocreme, Weiße Schokoladenmousse und bunte Shokoladendecoration.  
*Tartellette con composta al Mango e mousse al Cioccolato Bianco.*

€ 6,90

(A,G,H,C,O,P)

## MILLE E UNA PERA...

Bignè Croqueline Windbeutel mit Ricotta und Birnencreme, Birnen-Ganache  
und Glasiert Williams Birnenschleier.

*Bignè Croqueline con farcia di ricotta e pera, ganache alla pera, veli glassati di pera Williams.*

€ 6,90

(A,G,H,C,O,P)

## REGINA DI SABA

Mini-Schokoladenkuchen mit knusprigen Mandeln und Rum-Ganache.

*Minicake al cioccolato fondente, con croccante di mandorle e ganache al Rum*

€ 6,90

(A,G,H,C,O,P)

