

Antipasti – Vorspeisen Appetizers

Carpaccio di filetto con rucola e parmigiano reggiano

Carpaccio vom Rind mit Rucola, frischen Champignons und Parmesan Späne
Thin slices of Beef with rocket salad, fresh mushrooms and Parmesan cheese

Vitello Tonnato

Kalbsscheiben in feiner Thunfischsauce^{6,7,12} und Kapern
Thin slices of veal in tuna sauce with capers

Prosciutto di Parma e Melone

Parmaschinken³ mit Honigmelone
Parma ham with melon

Caprino e Prosciutto di Parma su rucola

Gebratener Ziegenkäse⁶ und Parmaschinken³ auf Rucolasalat⁵
Baked goatcheese and parma ham on rocket salad

Carpaccio di salmone e coda di rospo

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel in feiner Zitronensauce
Thin slices of salmon and monkfish with lemon sauce

Carpaccio di piovra su caponata di verdure

Carpaccio vom Polyp auf Ratatouille mit Olivenöl und Zitronensauce
Carpaccio of octopus on ratatouille with olive oil and lemon sauce

Insalata di mare

Meeresfrüchtesalat
Seafood salad

Antipasto Milano

Variation von kalten Vorspeisen
Variety of our appetizers

Tartare di tonno e avocado

Tartar vom Thunfisch und Avocado
Tartar of tuna with avocado

Gamberetti di fiume con tartare di avocado e mango

Flusskrebse mit Tartar von der Mango und Avocado
Crayfish with tartar of mango and avocado

Caprese

Büffelmozzarella⁶ mit Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil

Insalata mista / Insalata di Pomodoro (Gemischte Salat/Tomatensalat)

Variety of Salad

Insalata di Rucola

Rucolasalat mit Parmesanspäne und Balsamico Essig
Arugula salad with parmigiano slices and balsamico

Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe mit Brotroutons und Champignons
Tomato soup with croutons and fresh mushrooms

Minestrone

Gemüsecremesuppe
Fresh vegetable soup

Crema di Aragosta⁴

Hummercremesuppe
Lobster soup

Primi Piatti – Nudelgerichte

Pasta specialities

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, und Peperoncino (scharf)

Spaghetti with garlic, olive oil and peperoncino (spicy)

Lasagna

Hausgemachte Lasagna mit Mozzarella⁶ und Fleischsauce

Homemade Lasagna with mozzarella cheese and mincemeat

Spaghetti al Ragù di vitello⁵

Spaghetti mit Kalbsragout (Fleischsauce)

Spaghetti with mincemeat

Ravioli ai Porcini burro e salvia

Hausgemachte Steinpilz Ravioli in Butter und Salbei

Homemade Ravioli filled with mushrooms in butter sauce and sage

Penne Fiorentina

Penne mit Gorgonzola⁶ und Spinat

Pasta with gorgonzola cheese and spinach

Tagliatelle Renzo

Eierbandnudeln mit Filetstreifen, frischen Pilzen, Kirschtomaten

Pasta with fillet tips, cherry tomatoes and fresh mushrooms

Ravioli di carne alla Piemontese

Hausgemachte Kalbsravioli mit Mascarpone⁶sauce und Parmaschinken³

Homemade Ravioli filled with veal in mascarpone cheese sauce and parma ham

Tagliatelle al salmone

Eierbandnudeln mit frischen Lachsstreifen

Tagliatelle wit fresh salmon

Penne al pesce spada

Penne mit frischem Schwertfischstreifen, Kapern, Oliven¹ und Kirschtomaten

Short pasta with swordfish, capers, olives and cherry tomatoes

Linguine Mare

Linguine mit frischen Meeresfrüchten und Rucola-Pesto

Linguine with fresh seafood and rocket pesto

Tagliatelle al nero di seppia con filetti di pesce e pesto di rucola

Sepia-Nudeln mit Fischstreifen, Kirschtomaten in und Rucola - Pesto

Sepia pasta with mixed fish tips, cherry tomatoes and homemade pesto sauce

Pizze - Pizza

Pizza Tonno

Mit Büffel- Mozzarella⁶, Tomatensoße, Thunfisch³, Oliven¹, Kapern und Peperoni (leicht scharf)

With mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, olives, capers, and green peppers (spicy)

Pizza Milano

Mit Büffel -Mozzarella⁶, Tomatensoße, frischen Tomaten, Parmaschinken³ und Rucola

With mozzarella cheese, fresh tomatoes, parma ham and rocket salad

Pizza quattro stagioni

Mit Büffel-Mozzarella⁶, Tomatensoße, Oliven¹, Artischocken⁶, Peperoni (leicht scharf), Schinken³

With mozzarella cheese, tomato sauce, olives, artichokes, ham and green peppers (spicy)

Specialità di pesce – Fischspezialitäten

Fish specialities

Calamari alla griglia

Calamari Loligo vom Grill mit Knoblauch, Balsamico-Soße⁵ und Rosmarin

Grilled squid with garlic and balsamico sauce and fresh rosemary

Gamberoni alla griglia

Garnelen vom Grill mit Knoblauch, Balsamico und Olivenöl-Soße mit Gemüse und Salzkartoffeln

Grilled prawns in garlic sauce with vegetables

Pesce Spada alla Siciliana

Schwertfisch mit Kirschtomaten, Oliven¹, Kapern und frischen Kräutern mit Gemüse und Salzkartoffeln

Swordfish with cherry tomatoes, olives, capers and fresh herbs with vegetables and potatoes

Filetto di salmone alla dijonese

Lachsfilet in feiner Dijonsenf-Champagner-Soße^{5,7} mit Spinat und Salzkartoffeln

Fillet of fresh salmon in a dijon mustard – Champagne sauce with spinach and potatoes

Coda di rospo alla provinciale

Seeteufelmedaillons mit frischen Kräutern und Kirschtomaten mit Bandnudeln

Monkfish medaillons with fresh herbs and cherry tomatoes pasta

Coda di rospo alla dijonese

Seeteufelmedaillons in feiner Dijonsenf-Champagner-Soße⁵ mit Spinat und Salzkartoffeln

Monkfish medaillons in Dijon mustard champagne sauce with spinach and potatoes

Branzino/Orata Santini

Wolfsbarsch /D'orade vom Grill in Olivenöl, Balsamico⁵, Rosmarin, Knoblauch mit Gemüse und Salzkartoffeln

Seabass / sea bream with olive oil, rosemary, balsamico and garlic

Sogliola con salsa all'astice

Seezungenfilet in feiner Hummersoße⁴ und Nudeln

Sole in lobster sauce and pasta

Sogliola alla griglia

Seezunge vom Grill mit Gemüse und Salzkartoffeln

Grilled Sole with vegetables

Pesce Misto alla griglia

Gemischter Fischteller vom Grill mit Gemüse

Mixed grilled fish plate

Branzino al sale

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Gemüse und Salzkartoffeln

Seabass in salt crust with vegetables

Specialità di carne– Fleischspezialitäten
meat specialities

Lombata di vitello alla fiorentina

Kalbsteak mit Gorgonzola⁶ und Spinat dazu Nudeln

Veal with gorgonzola cheese and spinach and pasta

Lombata ai funghi

Kalbsmedaillons mit frischen Pilzen in feiner Cognac-Rahmsauce⁵ und Nudeln

Veal with fresh mushrooms in a fine creamy cognac sauce and pasta

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken⁶ und Salbei in Weißweinsauce⁵ dazu Gemüse mit Graten

Veal with parma ham and sage in white wine sauce and vegetable and potatoes

Scottadite alla griglia

Lammkotelett vom Grill dazu Gemüse mit Gratin

Grilled Lamb chops with vegetables and gratin potatoes

Carré d'agnello in crosta

Lammkarré in Kräuterkruste dazu Gemüse mit Gratin

Lamb racks in herb crust and vegetables and potatoes

Filetto di manzo al pepe verde

Rinderfilet vom Grill in Cognac-Rahmsauce⁵ mit Gemüse mit Gratin
Grilled Beef fillet in a fine cognac creamy sauce with vegetable and potatoes

Filetto di Manzo al barolo

Rinderfilet vom Grill in feiner Barolosauce⁵ und Gemüse mit Gratin
Grilled Beef steak in red wine sauce and vegetable and potatoes

Filetto di manzo al gorgonzola

Rinderfilet in Gorgonzolasauce⁶ und Nudeln
Beef steak with gorgonzola cheese and pasta

Filetto di manzo alla Stroganoff

Rinderfiletstreifen mit Pilzen, Paprika an feiner Rahmsauce
Beef fillet tips with mushrooms, bell pepper in a creamy sauce

Tagliata di filetto di manzo su rucola

Aufgeschnittenes Rinderfilet vom Grill auf Rucolasalat⁵ mit Parmesankäse⁶ und Kartoffelgratin
Sliced beef on rocket salad with parmigiano cheese

Dolci – Nachtisch - Dessert

PANNA COTTA CON SALSA AL MANGO

Panna cotta auf Mangospiegel^{4,7}

Pannacotta on mango sauce

SEMIFREDDO AL CAFFE'

Mocca parfait^{1,5}

TARTE ALLE MELE

Lauwarmes Apfeltörtchen mit Vanilleeis^{4,5}

Lukewarm appel tart with vanilla icecream

MOUSSE AU CHOCOLAT

Variation von weißer und schwarzer Schokoladenmousse^{6,7}

Black and white mousse au chocolat

TIRAMISU¹

SORBETTO A PIACERE^{5,6}

Sorbet (Zitrone-lemon, cassis³ or mango^{4,7})

GELATO ALLA NOCE CON SALSA AL CARMELLO

Walnusseis^{4,6,7} mit Karamellsoße⁷ und Sahne^{6,7}

Walnut icecream with caramel sauce and cream²

GELATO ALLA VANIGLIA CON LAMPONI CALDI

Vanilleis^{4,5} mit heißen Himbeeren

vanilla icecream with hot raspberries

FRAGOLE AL PEPE

Frische Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer und Sahne^{6,7} und Vanilleis^{4,5}

Fresh strawberries with black pepper and vanilla icecream⁴

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO

Frischer Obstsalat⁸ mit Maraschino Likör und Vanilleis^{4,5}

Fresh fruit salad with Maraschino liquor and vanilla icecream

TARTUFO AFFOGATO

Tartufoeis^{1,4,5} mit Baileys^{1,7}

Tartufo ice cream with Baileys

FICHI CALDI CON MOUSSE BIANCA E SALSA AI MIRTILLI

Heiße Feigen mit weißer Mousse und Cassissauce^{4,7}

Hot figs in cassis² sauce with white mousse au chocolat

DESSERT DELLA CASA

Variation von Desserts