

# ANTIPASTI

## **Tagliere di Culatta 14**

Culatta Schinken Aufschnitt (zarter Geruch / süßlicher Geschmack)  
Grissini / Balsamico Zwiebelchen

## **Bufala e Datterini (V) 15**

Büffelmozzarella / gelbe Datteltomaten Creme / Chilisoße / Caschewkerne

## **Melanzane e Pecorino (V) - ohne Pecorino (VG) 13**

gegrillte Auberginen / Bärlauch Pesto / Pecorino  
Dill / Tomatenessenz

## **Asparagi e Uovo (V) 15**

gegrillte Spargeln / gekochtes Ei / Grana / Zitrus-Basilikum Emulsion

## **Patate e Carciofi (VG) 13**

Süßkartoffeln / Artischockenböden  
Miso-Reisbalsamico Dressing / frischer Koriander / Tabasco / Sesam

## **Crostini Radicchio e Zafferano (V) 14**

Brot Crostini / Radicchio / Safran Creme / geröstete Kürbiskerne

## **Sarde in Saor 14**

Sardinen süß-sauer eingelegt / Zwiebeln / Rosinen / Pinienkerne / Polenta

## **Polenta e Caprino (V) 15**

Polenta Crostini / Ziegenkäse / grüner Feigensenf / Radicchio „in Saor“

## **Bruschetta „Number One“ 13**

gegrilltes Brot / getrocknete Tomaten-Sardellen Pesto / Büffelmozzarella

## **Funghi Ripieni „Provolone & Curry“ (V) 15**

Gefüllte Champignons mit geräuchertem Provolone und Curry  
Wildkräutersalat in Himbeervinaigrette

## **Deal: Nimm zwei und bezahle 25**

*Passend dazu - ein Glas Prosecco D.O.C. Brut- Muraro 6*

---

# PASTA & RISOTTI

---

## **Orecchiette ai Datterini Gialli (V) 18**

gelbe Datteltomaten Creme / Büffelmozzarella / Basilikum / Tomatenessenz

## **Orecchiette Asparagi e Gamberoni 23**

Spargeln / Gambas / Safran Creme / Dill

## **Tagliatelle ai Carciofi (V) 18**

Artischockenböden / frische Tomaten  
Bärlauch Pesto / geröstete Pankobröseln / Pecorino

## **Tagliatelle Zucchini e Triglie 24**

Meerbarbenfilet / Zucchini / Chili  
leichter Weißwein-Tomaten Sugo / frischer Koriander

## **Bigoli al Ragú 15**

mageres Rindfleisch Ragout aus dem Bugfilet / fermentierte Kakaobohnen

## **Bigoli alla Carbonara di Asparagi (V) 20**

Spargeln / Eigelb / Grana / Pecorino / schwarzer Pfeffer  
dazu frische Schwarze Trüffel +8

## **Risotto Bottarga e Lime 21**

Zucchini / Limetten / frischer Koriander / Bottarga  
dazu roh marinierte Thunfischfilet Würfeln +8

## **Risotto Patata Dolce e Radicchio (V) - ohne Provolone (VG) 19**

Süßkartoffeln / Radicchio / geräucherter Provolone / gehackte Pistazien

## **Risotto Asparagi e Culatta 23**

Spargeln / frische Kräuter  
Culatta Schinken / geröstete Pinienkerne

*Alle Pasta und Reisgerichte enthalten Grana, außer Gerichte mit Fisch*

---

# ANTIPASTI DI PESCE

---

## **Tartare di Tonno, Asparagi e Tartufo 21**

Thunfisch-Spargeln Tartar / frische Schwarze Trüffeln

## **Chevice 18**

roh marinierte Streifen von dem Wolfsbarschfilet / Zwiebeln / Chili  
frischer Koriander / Süßkartoffeln / gerösteter Mais

## **Radicchio „in Saor“ e Gamberi 18**

Radicchio süß-sauer eingelegt mit roten Zwiebeln und Rosinen  
gegrillte Gambas / gehackte Pistazien

---

# CARNE & PESCE

---

## **Fegato di Vitello alla Veneziana 26**

Kalbsleber in Zwiebeln-Salbei Sugo nach venezianischer Art  
gegrillte Polenta oder rustikale Kartoffeln

## **Spiedino di Gamberoni 30**

zwei Gambas Spieße / Zitrus-Basilikum Emulsion  
Wildkräutersalat / rustikale Kartoffeln

## **Tonno al Teriaki 36**

Thunfischfilet „SAKU“ rosa gebraten (ca. 220 Gr.) mit Teriakisoße mariniert  
gegrillte Polenta / Radicchio Salat mit Himbeervinaigrette

## **Duetto allo Zafferano 34**

Wolfsbarschfilet und Meerbarbenfilet  
Weißwein-Safran Soße / Spargeln / Drillinge

***Kleiner Wildkräutersalat / gegrillte Polenta / rustikale Kartoffeln extra +5***

---

# FOCACCIA VENETA

---

**Unsere Focaccia Teig hat mindestens 24 Std. Ruhe gehabt.  
Wunderbar geeignet auch als Vorspeise zum Teilen  
serviert auf einem Holzbrett und Schere zum Schneiden.**

**Melanzane e Pomodori Secchi (V) 16**

gegrillte Auberginen / Wildkräutersalat / Pecorino / getrocknete Tomaten

**Culatta e Bufala 17**

Culatta Schinken / Büffelmozzarella / Wildkräutersalat / frische Tomaten

**Sopressa e Provola 16**

Sopressa / geräucherter Provolone / Wildkräutersalat / Zwiebeln / Chilisoße

**Patata Dolce e Caprino (V) 16**

Süßkartoffeln / Ziegenkäse / Radicchio / Zwiebeln / grüner Feigensenf

**Asparagi e Uovo (V) 17**

Spargeln / geräucherter Provolone / Trüffel Mayonnaise  
Wildkräutersalat / gekochtes Ei

---

## DESSERT

---

**Parfait Limoni e Mirtilli (Heidelbeeren) 10**

**Joghurt-Limette Panna Cotta mit Himbeerkompott 7**

**Torta al Limone mit Meringa Flambeé 8**

**Tiramisú „RIVOLUCIÓN“ Espresso-Rum-Gianduaia 10**