

Menu

Tartar di fassona piemontese con pane tostato

Tartar vom Piemonteser Rind mit getoasteten Brot

Piemontese beef-tartare with toasted bread

Alici del Cantabrico con burro del contadino e pane tostato

Sardellen vom "Cantabrico" mit Bauernbutter und geröstetem Brot

Anchovies from "Cantabrico" with farmers butter and toasted bread

Tartar di gambero rosso di Sicilia, ananas, burrata e granella di pistacchio

Roter Garnelen Tartar aus Sizilien, Ananas, Burrata und Pistazienkörner

Red brawn-tartar from sicily, pineapple, burrata cheese and grains of pistacchio

Caprese – mozzarella di bufala campana con pomodoro cuore di bue e basilico

Caprese – Büffel-Mozzarella, Ochsenherztomate und Basilikum

Caprese - Campana's bufala mozzarella with ox heart tomato, basil

Tagliere misto di affettati e formaggi

Gemischte Aufschnitt und Käseplatte

Mixed plate of cold cuts and cheeses

Prosciutto crudo S. Daniele stagionato 24 mesi con Grana padano

Rohschinken S. Daniele 24 Monate gelagert mit Grana Padano Parmesan

S. Daniele raw ham with Grana Padano

La nostra selezione di formaggi locali pregiati con mostarda

Auswahl feiner einheimischer Käsesorten mit Mostarde

Selection of fine local Cheeses with chutney

Panini - Piadine

„ODLES“

Speck, porcini, formaggio Brie

Speck, Steinpilze, Brie-Käse

Speck, porcini mushrooms, brie cheese

„DERJON“

Tonno, cipolla di Tropea, pomodoro fresco, misticanza

Thunfisch, Tropea-Zwiebeln, frische Tomaten, grüner-Salat

Tuna, tropea onion, fresh tomatoes, leaf salad

„CRUJETTA“

Prosciutto crudo, straciatella, pomodoro, zucchini, basilico

Rohschinken, Straciatella, Tomaten, Zucchini, Basilikum

Raw ham, starcciatella, tomatoes, zucchini, basil

„BULACIA“

Mozzarella di bufala, pomodori, pesto

Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto

Buffalo mozzarella, tomatoes, pesto

„STEVIA“

Prosciutto crudo, squaquerone, rucola

Rohschinken, Squacquerone-Käse, Rauke

v Raw ham, Squacquerone-cheese, rocket