

Le specialità del mese di Dicembre

-  **Crostoni di lardo di Pata Negra, miele e noci** 16.50
Brot-Croûtons mit Pata Negra Speck, Honig und Nüssen
Bread croutons with Pata Negra bacon, honey and nuts
1a,8a,11b,5b
- Tartare di salmone fresco, avocado, lime e pane tostato** 19.50 26.00
Tartar von frischem Lachs mit Avocado, Limetten und Toastbrot
Fresh salmon tartare with avocado, lime and toast
1a,4a,7a
- Tagliolini cremosi con polpa di granchio e spinacini novelli** 24.50
Tagliolini-Teigwaren mit Krabbenfleisch, jungem Spinat und Rahm
Tagliolini with crabmeat, young spinach and cream
1a,3a,4a,7a,5b
-  **Orecchiette alle cime di rapa con fonduta di mozzarella di bufala** 18.50
Orecchiette-Teigwaren mit Stängelkohl und Büffelmozzarella
Orecchiette with broccoli rabe and buffalo mozzarella
1a,7a,3b
- Ravioli ripieni di merluzzo e patate su crema di ceci e olio extra vergine d'oliva al rosmarino....** 23.50
Ravioli gefüllt mit Kabeljau und Kartoffeln auf Kichererbsencreme mit Olivenöl an Rosmarin
Stuffed ravioli with cod and potatoes on chickpea cream with rosemary olive oil
1a,4a,7b
- Risotto Carnaroli al lime con scaloppa di fegato grasso di anatra e granella di pistacchi...** 25.50
Carnaroli-Risotto an Limetten mit Entenleber und Pistazien-Brösel
Carnaroli lime risotto with duck liver and pistachio crumbs
1a,7a,8a,9a,5b
- Paccheri "Selezione Rummo" con crudo di gamberi argentini marinati al pesto di pistacchi.....** 26.50
Paccheri-Teigwaren von Rummo mit argentinischen Riesencrevetten an Pistazien-Pesto
Rummo Paccheri with argentinean prawns on pistachio pesto
1a,2a,7a,8a
-   **Seppia (IT) alla griglia su letto di rucola con ragù di pomodorini, olive taggiasche e cipolle saltate...** 29.50
Tintenfische vom Grill auf Rauke-Beet mit Cherrytomaten, Taggiasche Oliven und sautierten Zwiebeln
Grilled cuttlefish on raspberry, cherry tomatoes, taggiasche olives and sauteed onions
4a,9b,11b
-  **Suprema di anatra (F) al pepe nero, filettini di arancio e schiacciata di patate.....** 29.50
Entenbrust an schwarzem Pfeffer und Orangenfilets mit zerdrückten Kartoffeln
Black pepper duck breast and orange fillets with crushed potatoes
1a,7a,7a,9b
- Schiacciata "Flamenco" / Fladenbrot "Flamenco".....** 26.00
con mozzarella di Bufala DOP e lardo di Pata Negra
mit Büffelmozzarella DOP und Pata Negra Speck
with buffalo mozzarella DOP and Pata Negra bacon
1a,7a,3b,5b,12b