

M ● Z Z A M O

Piatti di Entrata

Asparagi Bianchi gratinati	16,50
weißer- und grüner Spargel Parmesan Creme pochierte Ei schwarzer Trüffel	
Insalata di Polpo su Carpaccio di Barbabietola	18,50
Oktopus Gemüsebrunoise Rote- Bete- Carpaccio Oliven Vinaigrette	

Insalata

Vellutata di Asparagi Bianchi e Tartufo	10,50
Veloute vom weißem Spargel Schwarzer Trüffel	

Primi Piatti

Tortelloni al ricotta e aglio orsino	20,50
Hausgemachte Tortelloni Bärlauch- Ricotta Füllung Butter Salbei	
Paccheri con Capesante al Burro e Limone	25,50
Paccheri Jakobsmuschel Zitronen- Butter Bisque grüner Spargel	
Tagliolini I Tartufo Nero	24,50
Hausgemachte Tagliolini Schwarzer Trüffel	

Secondi Piatti Pesce

Orata alla Griglia	28,50
Dorade im ganzen Kartoffeln Spinat Salat geröstete Walnüsse	
Filetto di salmone scozzese	26,50
Schottischer Lachs, auf der Haut gegrillt lauwarmer Salat von grünem Spargel und Kirschtomaten Kartoffel – Sesam Croutons	

Secondi Piatti Carne

Carree di Agnello in crosta di pistacchi	34,50
Lammkarree Pistazienkruste Kräuter Jus Vichy Karotten grüner Spargel	
Farsu Magru – roulade di Carne	26,50
Rinderroulade gefüllt mit Salsiccia Pecorino Guanciale Rotwein Jus Kartoffelgratin feine Bohnen	
Filetto di Manzo alla Griglia	38,50
Rinderfilet Madeirasauce getrüffeltes Kartoffelpüree Kräuterseitlinge	

Pizza

Pizza Capricciosa 2.0	19,50
Fior di latte Tomatenragout Pioppini-Pilze Prosciutto cotto Salame Milano Artischocken Oliven	

Dolce

Fragole con Crema di Mascarpone e Crumble di Pisacchio	10,50
marinierte Erdbeeren Mascarpone Creme Pistazien – Crumble	