



## Mittagskarte

### Antipasti

### Vorspeisen

Starter

#### Vitello tonnato «Oliveto Style»

19

**Rosa Kalbsrücken | Thunfischsauce | Salzzitronen Mayonnaise | Sardelle | Kapern |**

Saddle of Veal | tuna sauce | salt lemons mayonnaise | anchovy | caper

#### Burrata di bufala

V

18

**Burrata | Erbsencreme | Tomberries Erbsen Salat | Minze | Früchtebrot**

Burrata | mozzarella | pea cream | tomberries peas salad | mint | fruit Bread

#### Panzanella al pomodoro

V

14

**Geröstetes Focaccia | Geschmorte bunte Kirschtomaten | Basilikumpesto | Pinienkerne**

Toasted Focaccia | braised colorful cherry tomatoes | basil pesto | pine nuts

**wahlweise mit |** optionally with

**Garnele |** Prawns

**pro Stück**

**4**

**Rinderfiletsteak |** Filet of beef

**90g**

**9**

### Zuppa

### Suppe

Soup

#### Essenza di pomodoro cuore di bue

10

**Essenz von der Ochsenherztomate | marinierte Cantaloupemelone |**

**Steinpilz | Basilikumpesto**

Oxheart tomato essence | marinated cantaloupe melon | mushroom | basil pesto

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTEN  
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLERGIES PLEASE ASK US FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

**Alle Preise in Euro inklusive MwSt.**

All prices in Euro including VAT



## Pasta

## Pasta

## Pasta

**Risotto di grano solare con pomodori** **V** **14 | 20**

**Sonnenweizenrisotto | Geräucherte Tomatensauce | getrocknete Tomaten | Provolone |**

Wheat risotto | smoked tomato sauce | dried tomatoes | provolone

**Tagliatelle de cecco** **18 | 24**

**Tagliatelle | Staudensellerie | Tropea Zwiebel | Garnelen | Jakobsmuscheln | Krustentierschaum**

Tagliatelle | celery | tropea onion | shrimp | scallops | lobster foam

**Gnocchi con punta di petto** **19 | 25**

**Gnocchi | Geschmortes und gezupftes Brisket | Tomatisierte Jus | Getrocknete Tomaten | Büffelmozzarella**

Gnocchi | braised and plucked brisket | tomato jus | dried tomatoes | buffalo mozzarella

## Principale

## Hauptgang

## Main Cours

**Petto di foraona** **27**

**Perlhuhnbrust | Weißer Portwein | Röstzwiebel | Trauben | Linsen**

Guinea fowl | white port | fried onion | grapes | lenses

**Filetto di salmone** **29**

**Lachsfilet | Blumenkohl | Salzzitrone | Blattpetersilie**

Salmon fillet | cauliflower | salt lemon | leaf parsley

**Carciofi e polenta** **V** **20**

**Dreierlei von der Artischocke | gebratene Polentaschnitte | Haselnuss | Pflaume**

Three kinds of artichoke | fried polenta slices | hazelnut | plum

## Dolce

## Dessert

## Dessert

**Tiramisú al limoncello** **10**

**Limoncello Tiramisu | Zitronenmascarpone | Limoncello Sorbet | Orangensalat**

Limoncello tiramisu | lemon mascarpone | limoncello sorbet | orange salad

**Torta di mirtilli** **10**

**Heidelbeerküchlein | Ragout von der Heidelbeere | Buttermilch Eis | Mohncreme**

Blueberry cake | blueberry ragout | buttermilk ice cream | poppy seed cream

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE  
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK US FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

All prices in Euro including VAT