

PICCOLI PIATTI

Piccoli Piatti
are medium size dishes.
You can make a meal of them by ordering several plates
Which can be shared between friends.

Our Experience: 5-6 Piccoli Piatti for 2 people
Toscano „Tasting Menu“ (8 gear) 65.- p.P. off 2 people

PICCOLI PIATTI/SHARING PLATES

Small dishes

Piatti freddi

Bruschetta al pomodoro v 12

Pomodorini con burrata cherry-tomatoes, burrata di Sorrento vg 15

Insalata Toscano mixed salad, home dressing vg 14

Vitello Tonnato g 16/27

Tartara di tonno tuna tartar, basil g 16

Carpaccio di manzo beef carpaccio, rocket salad, parmesan g 16

Antipasto misto di terra

Selection of pickels, ham, olives, parmesan cheese,
salami, bruschetta 24

Pasta

Tagliatelle al Tartufo nero black truffles 13/26

Tortelloni di magro ai giallarelli

Beef ravioli, Chantarelle cream sauce v 13/26

Tortelloni casalinga spinach, ricotta, sage butter v 13/26

Tagliatelle del Cappellaio Bolognese sauce, ceps 12/24

Pappardelle al limone lemon cream sauce, basil v 11/22

Carne Pesce Verdura

Saltimbocca alla Romana veal saltimbocca, white wine risotto 21/42

Ossobuco alla Milanese mini veal knuckle, saffron risotto 21

Polpo alla Siciliana Oktopus, potatoes, tomatoes, basil, celery g 16

Cozze alla marinara mussels, with wine, persil g 12

Insalatina di totani Calamaries salat g 16

Moscardini alla diavola Baby oktopus, tomatoes, Chili g 15

Filetto di branzino al sale 1 piece of loup de Mer-Filet,
grilled vegetables g 19

Flan di zucchine al tartufo nero e crema di parmigiano

Zucchetti souffle, black truffle, parmesan sauce v 16

Crostone ai giallarelli Chantarelle cream sauce, bread v 12

Insalata di verdure vegetable salad vg 9

I CLASSICI

Pasta

Pappardelle al cinghiale 28
Wild boar Bolognese sauce

Paccheri alla Sorrentina 27
Tomatoes, burrata di Sorrento, basil v

Spaghetti alle vongole veraci 29
Clams, garlic, parsley

Spaghetti al bacio 23
Vesuvio tomatoes, parmesan, butter v

Linguine all'astice 34
Lobster, Vesuvio tomatoes

Spaghetti allo scoglio 28
Seafood, calamaries, shrimps, tomatoes

Carne e Pesce

Scaloppina al Marsala 42
Veal escalope, broccoli,
Marsala sauce, risotto

Fegato alla Veneziana 37
Calf's liver, onions, potatoes

Tagliata di filetto di manzo 43
Beef tenderloin, rocket salat, cherry
tomatoes, parmesan, potatoes

Spigola all'acqua pazza 45
Sea bass oregano, olives, cherry
tomatoes, risotto g

Spigola alla griglia 45
grilled sea bass, vegetables g

Tagliata di tonno 41
Tuna fish, herb crust,
lemon risotto, spinach g

San Pietro al limone 38
Filet of John Dory fish w
basil cream sauce, tomatoes risotto

Provenance:

Veal Swiss, Beef Swiss, Lamb Australien/Swiss, Wild boar Europa,
Porc Swiss, Chicken Swiss.
G= Glutenfree V=Vegetarian

Our „Pasta all'uovo“ is
produced daily fresh, with much
love, in our kitchen

Our meat is from appropriate
animal production, fish and
seafood from sustainable fishing
related