

saisonkarte

antipasti

1| Zuppa di Zucca e Porcini 6€

Frische Kürbis-Steinpilz-Creme-Suppe im Glas serviert

2| Tatar Mare 23€

Tatar aus frischem Thunfisch (ca 80g), angemacht mit Zitrone und Petersilie, mit 15g frischen AKI Black Selection Kaviar und Schmand, auf einem Dashi-Spiegel, dazu selbstgemachtes Brot

3| Tatar di Filetto ai Khaki 15€

Tatar vom rohen arg. Rinderfilet (ca 100g), angemacht mit Olivenöl und Thymian, serviert mit einem Khaki-Chilli-Chutney und Stracciatella, dazu selbstgemachtes Brot

4| Amuse Bouche 10€

Ein kleines Schälchen für „vornweg“. Schmand und ca. 10g AKI Black Selection Kaviar.

pasta

5| Ricciole alla Zucca e Cardoncelli 15€

Selbstgemachte Nudelrollen, gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, mit Kürbiscarpaccio, Kirschtomaten, Kräuterseitlingen und Rucola, an Kräuter-Knoblauch-Sauce, betreut mit Grana

6| Gnocchi Caprese e Mazzancolle 19€

Hausgemachte Gnocchi, angemacht mit einer Reduktion aus Picadilly-Tomaten und Scampisud, an einer frischen Stracciatella-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit einem Tatar aus frischen Mazzancolle-Garnelen

7| Sfogliata alla Zucca e Salmone 17€

Lasagne mit Lachs und Kürbis, an einer cremigen Asiago-Sauce, garniert mit Grana und Rucola

8| Strozzapreti Cozze e Porcini 17€

Hausgemachte Nudeln, mit Miesmuscheln und Steinpilzen, an Kräuter-Knoblauch-Sauce, betreut mit Grana und Rucola

Spaghetti alle Cozze 15€

Spaghetti mit frische Miesmuscheln an einer tomatigen Kräuter-Knoblauch-Sauce

9| Ravioli Cinghiale e Tartufo 19€

Nudeltaschen, gefüllt mit Wildschwein-Ragú, an einem leicht tomatigen, getrüffeltem Wildragú, mit Pecorino und Basilikum

10| Spaghetti Chitarra Viola 14€

Hausgemachte Spaghetti, Cacio-Pepe-Art, mit Pecorino und tasmanischem Wildpfeffer, abgelöscht mit Weißwein

pesce e carne

11| Heilbutt Umami e Pesto 28€

Frisches Heilbuttfilet (ca. 220g), auf einer Reduktion aus Picadilly-Tomaten und Scampisud, mit einem Rucola-Basilikum-Pesto, dazu Tagliatelle

2023| Filetto Rape e N'Duja 29€

Arg. Rinderfilet (ca 220g), an einer pikanten N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste) mit Stängelkohl, dazu Bratkartoffeln

306| Lamm Zucca e Topinabur 26€

Lamm Carrée, auf einer Topinabur-Kürbis-Creme mit Bratkartoffeln

Cozze al Vino 14€

Frische Miesmuscheln an einer Weißweinsauce

Cozze al Pomodoro 15€

Frische Miesmuscheln an Tomatensauce

dessert

Pistacchio Schichtdessert 7€

Selbstgemachte Pistazien-Sahne-Creme mit Schoko-Keks

Für digitale & englische Speisekarte hier den Code scannen. WLAN Passwort: modomiodamaurizio

