

saisonkarte

antipasti

1| Frisella e Tatar di Tonno 18€

italienisches „gewaschenes Brot“ mit 120g Thunfischtatar, angemacht mit zitroniger Gremolata, mit Büffelmozzarella-Creme und karamelierten Tropeazwiebeln, auf Friséesalat

2| Cervo Carpaccio 18€

Rehcarpaccio mit Olivenöl und gealtertem Balsamico, dazu Pekannüsse und Granatapfel auf Pflücksalat

3| Sarago Imperiale Carpaccio 18€

Brachsen-Carpaccio mit Tarrali-Crumble angemacht mit Sardellen und Kapern, auf frittierten Seppia Tagliolini

4.1| Pinsa Milano 18€

rom. „Pizza-Art“ mit Salami di Milano, Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto, pikanter Ventricella-Salami und Grana

4.2| Pinsa Bufala 13€

rom. „Pizza-Art“ mit Büffel Mozzarella, getrocknete Tomaten Rucola, und Grana

pasta

5| Ricciole alla Siciliana 17€

Nudelrollen, gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, auf einem Bett aus würziger Tomatensauce und Auberginenwürfeln, mit Rucola und Ricotakäse

6| Sfogliata Cervo 19€ + Trüffelraspeln 4€

Lasagne an einem leicht-tomatigen, getrüffelten Hirschragu, angemacht mit Bechamel, Karotte und Sellerie und abgelöscht mit Marsala und Rotwein, mit Grana und Rucola

7| Tortelloni con Scampi 20€

Frische Nudeltaschen, gefüllt mit Taralli und Limette, an einem Scampi-Ragu angemacht mit Sellerie, Karotte und Kräuter-Knoblauch-Sauce, abgelöscht mit Weißwein

8| Fussilloni Cacio e Pepe 19€ + Trüffel 4€

Frische Spiral-Nudeln mit arg. Rinderfiletspitzen, an Pecorino und schwarzem Pfeffer (optional Trüffel)

9| Pappardelle alle Quaglie 21€

Frische Bandnudeln mit einem Wachtel-Ragu mit Karotte und Sellerie, im Granalaib geschwenkt

pesce e carne

11| Kalbscarrée Tricolore 36€

mit Rucola-Basilikum-Pesto, Cacio-Pepe-Creme, Süßkartoffelchips und Chillifäden

12| Cestino di Mare 25€

Polpo, Garnelen und Miesmuscheln an einer pikanten Kräuter-Knoblauch-Sauce mit Kirschtomaten und Rucola, in Brotteller serviert

13| Heilbutt Umami 36€

mit einer Tomatenreduktion, mit Zucchini spaghetti und Kartoffelgratin

dessert

Crema Catalana al Pistacchio 7€

Schichtdessert aus Crema und Pistazien-Mascarpone mit Karamellkruste

Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann 14€

130g gemischte Weichkäsesorten mit handgemachten Grissini und Fruchtsenf

Bitte geben Sie bei jeglichen Allergenen und Unverträglichkeiten immer unserem Personal Bescheid!

Für digitale oder englische Speisekarte, hier den Code scannen. WLAN Passwort:

modomiodamaurizio

