

## ***Antipasti***

### ***Crudités di Asparagi e Carciofi, Maionese all'aglio orsino e pane Guttiau***

*Spargel und Artischocken Cruditès, Knoblauchmaionese mit "Guttiau" Brot  
Asparagus and Artichoke Crudités, Orsino Garlic Mayonnaise and Bread "Guttiau"*

### ***Luccio in salsa alla "Gardesana" e Polenta grigliata***

*Hecht in "Gardesana" Sauce mit gegrillter Polenta*

*Pike in "Gardesana" Sauce and Grilled Polenta*

### ***Polpo arrosto con Patate alla griglia e Verdure croccanti***

*Gebatener Oktopus mit gegrillten Kartoffeln und knackigem Gemüse*

*Roasted octopus with grilled potatoes and crispy vegetables*

### ***Tartare di Manzo, Stracciatella, Puntarelle ed***

#### ***Olive Taggiasche disidratate***

*Rindtartare, "Stracciatella", Chicoréesprossen und "Taggiasche-Oliven*

*Beef Tartare, Stracciatella, Sprouts and dried Taggiasca Olives*

### ***Zuppetta di Pesce Mediterraneo con Crostone di pane al Basilico***

*Mediterrane Fischsuppe mit geröstetem Basilikumbrot*

*Mediterranean Fish Soup with Basil Toasted Crouton*

### ***Il Nostro Vitello Tonnato della Tradizione con Capperi in Fiore***

*Unser „Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern)*

*Veal in Tuna Sauce with Caper Bloom*

### ***Scampi e Gamberoni alla Busara***

*Hummer und Garnelen "alla Busara"*

*Scampi and prawns Busara style*

## ***Primi Piatti***

### ***Spaghetti di "Gragnano I.G.P" all'Astice***

*Spaghetti von "Gragnano I.G.P" mit Hummer*

*Spaghetti of "Gragnano I.G.P" with Lobster*

### ***Linguine di "Gragnano I.G.P." con Ricci di Mare e Bottarga***

*"Gragnano-Linguine" mit Seeigel und Bottarga*

*Linguine di Gragnano IGP with sea urchins and botargo*

### ***Chicche di Patate con code di Gambero e Granella di Pistacchio***

*Kartoffelgnocchi mit Garnelen und fein gehackten Pistazien*

*Potato Gnocchi with Prawn tails and Pistachios crumble*

### ***Riso "Carnaroli" agli Asparagi Bianchi, Capesante e***

***Guanciaiale croccante (2 p.)***

*Carnaroli-Risotto mit weißen Spargeln, Jakobsmuscheln und knusprigem Bauchspeck*

*Carnaroli risotto with white asparagus, scallops and crispy bacon*

### ***Tagliatelle con Pomodoro, Pesto alla rucola e Stracciatella di bufala***

*Tagliatelle mit Tomaten, Rucola-Pesto und Büffel-Stracciatella*

*Tagliatelle with Tomato, Rocket Pesto and Buffalo Stracciatella*

## ***Secondi di Pesce***

### ***Centrofolo Viola "all'acqua pazza" con Olive Taggiasche, Pomodorino San Marzano e Basilico***

*Lila Centrofolus-Fisch "all'acqua pazza" mit Taggiasca-Oliven,  
San Marzano-Tomaten und Basilikum*

*Purple Centrofolus-Fish "all'acqua pazza" with Taggiasca Olives,  
San Marzano Tomatoes and Basil*

### ***Trancetto di Ricciola in crosta di erbette di San Vigilio, Crema di asparagi bianchi e Pane aromatizzato alle Acciughe***

*Bernstein Makrele in Kräuterkruste "San Vigilio", Creme von weißen Spargeln und  
aromatisches Brot mit Sardellen*

*San Vigilio herbcrusted amberjack slice, white asparagus cream and anchovy-flavored bread*

### ***Oratina in Crosta in Patate "Cabrette" ed Erbette di San Vigilio***

*Goldbrasse in Cabrette Kartoffelkruste mit Kräutern von San Vigilio*

*Bream in "Cabrette" Potato Crust with Herbs of San Vigilio*

### ***Crema di patate e porri con Triglie al cannello***

*Kartoffel-Lauchcreme und mit gebrannter Meerbarbe*

*Creamed potato and leeks with blowtorched red mullet*

### ***Gamberoni Grigliati Aglio Olio Peperoncino***

*Gegrillte Garnelen "Aglio Olio Peperoncino"*

*Grilled Prawns with Garlic Oil Chili Pepper*

### ***Pesce di Mare o di Lago secondo mercato***

*Fisch des Tages (frischer See- oder Meeresfisch)*

*Sea Fish or Lake Fish Catch of the day*

## ***Secondi di Carne***

### ***Fegato di Vitello alla Veneziana con Cipolle Rosse di Verona***

*Kalbsleber nach venezianischer Art mit roten Zwiebeln aus Verona*

*Venetian Veal Liver with Red Onions of Verona area*

### ***Petto d'Anatra brasato al Forno con Amarone e Verdure***

*Geschmorte Entenbrust mit Amarone und Gemüse*

*Braised Duck Breast with Amarone and Vegetables*

### ***Pluma di Maialino Iberico Grigliata con Cavolo Cappuccio al Cumino e Salsa ai Frutti Rossi***

*Gegrilltes iberisches Ferkel, mit Kümmel verfeinerter Kohl und roter Beerensauce*

*Grilled Iberian Piglet with Cumin Cabbage Baked and redberries sauce*

### ***Filetto di Vitello con Asparagi dorati***

*Kalbsfilet mit gebackenen Spargeln*

*Veal Tenderloin with golden asparagus*

### ***Costolette d'agnello in Crosta di Pistacchi ed Asparagi***

*Lammkoteletten in Pistazienkruste und Spargeln*

*Lamb chops crusted with pistachios and asparagus*

### ***Capretto Pasquale con Patate "Cabrette" e Verdure di stagione***

*Osterzicklein mit Cabrette Kartoffeln und Saisongemüse*

*Easter baby goat with "Cabrette" potatoes and seasonal vegetables*

## ***Fiorentina***