

Cucina Casalinga | Vorspeisen | Starters

Insalata dolcetta (8,14)	13
Feldsalat Balsamicovinaigrette geröstete Pinienkerne Parmigiano Reggiano <i>Lamb's lettuce balsamico dressing roasted pine nuts parmigiano reggiano</i>	
con gamberi (4,5,8)	19
mit 3 gebratenen Wildfang-Rotgarnelen <i>with 3 fried king prawns</i>	
Polpo alla ligurese (4,7,8,14,12)	18
Ligurischer Pulposalat Kartoffeln Bohnen Petersilie Zitrone Olivenöl <i>Pulpo salad ligurian style potatoes beans parsley lemon olive oil</i>	
Carpaccio di manzo (5)	18
Geklopftes Rindercarpaccio Parmigiano Reggiano Olivenöl <i>Beef Carpaccio parmigiano reggiano olive oil</i>	
con tartufo nero (5)	29
mit frischem schwarzem Trüffel <i>with fresh black truffle</i>	
Vinappeso Romeo di ceradini elio da veronese (6)	22
Luftgetrockneter Schinken in Valpolicella gereift gegrillte Wassermelone <i>Air dried ham matured in valpolicella grilled watermelon</i>	

Cucina Creativa | Vorspeisen | Starters

Carne cruda (5,11)	17
Piemonteser Kalbstatar Fontina d'Aosta Schaum Sellerieöl <i>Veal tartar piedmont style fontina d'aosta foam celery oil</i>	
con tartufo nero (5,11)	29
mit frischem schwarzem Trüffel <i>with fresh black truffle</i>	
Panna cotta di fegato d'oca (5,8)	22
Gänselebercreme Apfel Haselnussmilch junger Grünkohl <i>Goose liver panna cotta apple hazelnut milk young kale</i>	
Trota autunnale (1,5,8,10)	24
Kürbisgebeizte Fjordforelle verschiedene Bete Pilze in Öl Kürbiskernburrata <i>Pumpkin pickled trout beet variety mushrooms in oil pumpkin seed burrata</i>	

Cucina Casalinga | Suppen | Soups

Minestrone classico (5,8,11)	12
Gemüse Eintopf Kartoffeln Bohnen Pesto Parmigiano Reggiano <i>Vegetable stew potatoes beans pesto parmigiano reggiano</i>	
Cacciucco alla livornese (4,10,11,12)	16 25
Livorneser Fischsuppe Tomate Fischfilets Krustentiere Tintenfische <i>Fish soup livorno style tomato fish fillets shellfish squid</i>	

Cucina Casalinga | Pasta | Pasta dishes

Pappardelle al ragù (1,7,8)	14 20
Pappardelle toskanisches Wildschweinragout Grapparosinen Bitterschokolade <i>Pappardelle wild boar ragout grappa raisins pine nuts dark chocolate dried fruits</i>	
Risotto con tartufo nero (5)	29 45
Vialone Risotto Parmesan frischer schwarzer Trüffel <i>Vialone risotto parmigiano fresh black truffle</i>	
Risotto con treviso (5,6)	16 22
Vialone Risotto Trevisano Salat Monte Veronese Rotwein Lardo <i>Vialone risotto trevisano monte veronese red wine lardo</i>	

Cucina Creativa | Pasta und Risotto | Pasta and risotto

Fagotelli con zucca (1,5,7)	14 24
Ravioli Kürbis geräucherter Büffelmozzarella Orange Amarettino <i>Ravioli pumpkin smoked buffalo mozzarella orange amarettino</i>	
Tortelloni al tartufo (1,5,7,8)	18 26
Tortelloni Trüffel Gänseleber Trevisano Salat Sangiovese Butter Pistazien <i>Tortelloni truffle goose liver trevisano salad sangiovese butter pistachios</i>	
Fagotelli con coda di bue (1,5,7)	18 28
Ravioli Ochsenchwanzfüllung Tropea-Zwiebelmarmelade <i>Ravioli oxtail filling tropea onion jam</i>	

Cucina Casalinga | Hauptgänge | Main courses

Brasato di manzo (1,7,8,11)	27
60 Stunden gegarter Rinderschaukelbug Wirsing Birne Speck Gnocchi <i>60 hours braised shoulder of beef savoy cabbage pear bacon gnocchi</i>	
Filetto di merluzzo (5,14)	29
Kabeljaurückenfilet umbrische Linsen Blutwurst Zwiebelkompott Balsamico-Senfsauce <i>Codfish fillet umbrian lentils black pudding onion compote balsamico mustard sauce</i>	
Tagliata vecchia mucca (5,8)	49
400 gr Roastbeef am Knochen „Qualitätsmerkmal: Alte Kuh“ Rucola Rosmarinkartoffeln (Kühe die zwischen 8 und 12 Jahren alt waren Marmorierungsgrad extra kräftiges Aroma) <i>400 gr roastbeef with bone „quality: old cow“ rocket salad rosemary potatoes (Between 8 and 12 years old marbling score extra intense taste)</i>	

Cucina Creativa | Hauptgänge | Main courses

Petto di faraona (5,6)	32
Perlhuhnbrust gebratene Entenleber Saba Fontinarisotto Trüffelbutter Spinat <i>Guinea fowl breast braised duck liver saba fontina risotto truffle butter spinach</i>	
Filetto di halibut (4,5,7,10)	35
Heilbutfilet Rotalgen Beurre blanc Lauch Sepiapolenta <i>Halibut fillet red seaweed beurre blanc leek sepia polenta</i>	
Sella di cervo (1,5,8)	39
Hirschrückensteak Quittengel Früchtebrot verschiedene Bete Kräuterseitlinge Trüffelpolenta <i>Saddle of deer quince jelly fruit cake beet variety king oyster mushrooms truffle polenta</i>	

Cucina Casalinga | Dessert | Sweets

Tiramisu (1,5,7,8)	11
Tiramisu im Glas <i>Homemade tiramisu</i>	
Panna cotta al cioccolato bianco (1,5,7,8)	11
Panna cotta weiße Schokolade Birnensugo Amarettinibrösel <i>Panna cotta white chocolate pear gravy amarettini crumbles</i>	

Cucina Creativa | Dessert | Sweets

Tortino al pistacchio di Bronte (1,5,7,8)	14
Pistazienflan Limoncello Ricotta-Honigeis Marone Krokant Pistaziensponge <i>Pistachio flan limoncello ricotta honey ice cream chestnut brittle pistachio sponge</i>	
Crema di nocciola (1,5,7,8)	14
Piemonteser Haselnusscreme Eis Streusel Mandarinengel <i>Piedmont hazelnut cream ice cream crumbles tangerine jelly</i>	

Cucina Casalinga | Käse | Cheese

Composizione di formaggi (5,8,14)	12
Gorgonzola höhlengereift Pecorino sardo Robiola tris Früchtechutneys <i>Cave riped gorgonzola pecorino sardo robiola tris handmade chutneys</i>	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt