

## Franco fai tu menu



*Sie haben Lust, sich überraschen und besonders verwöhnen zu lassen?*

*Dann bestellen Sie unser Überraschungsmenü!  
Gerne servieren wir Ihnen auch die passenden Weine dazu.*

### **3-GÄNGE-MENÜ**

*Carpaccio di Polipo | Maispoularde | Panna Cotta*

**43,00 €**

### **4-GÄNGE-MENÜ**

*Vitello Tonnato | Tagliatelle Piemontese | Branzino alla Griglia | Tiramisu*

**57,00 €**

*Allergene können enthalten sein (a bis n)*

*Eine Bitte: Falls Sie etwas überhaupt nicht mögen oder eine Unverträglichkeit gegen eine bestimmte Zutat haben, sagen Sie uns das bitte vorab! Nur so können wir darauf eingehen!*

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung / Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

#### **Allergieauslöser**

(a) Gluten haltiges Getreide: u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer, (b) Krebstiere: u.a. Krebse, Shrimps, Scampi, Garnelen, Hummer  
(c) Eier und Ei-Erzeugnisse, (d) Fisch: alle Fischarten, Kaviar, Anchovis, Fisch-Erzeugnisse, (e) Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse  
(f) Soja und Sojaerzeugnisse, (g) Schalenfrüchte (Nüsse): Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne  
(h) Milch: einschließlich Lactose, alle Milchprodukte, (i) Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie, (j) Senf: u.a. Senfsprossen, -pulver und -körner  
(k) Sesam: u.a. Sesamöl, -samen und -mehl, (l) Lupinen: Lupinenmehl, -protein, -konzentrat,  
(m) Weichtiere: u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares, n) Schwefeldioxid / Sulfit: E220 bis E228 in Trockenobst und Wein

#### **Zusatzstoffe:**

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Phosphat, (4) mit Antioxidationsmitteln, (5) mit Geschmacksverstärker,  
(6) mit Süßungsmitteln, (7) aus zerkleinertem Schinken zusammengesetzt, (8) mit Nitritpökelsalz / mit Nitrit, (9) mit Koffein,  
(10) „enthält eine Phenylalaninquelle“, (11) mit Farbstoff, kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

## Il menu del mese



**La Vita e una Combinazione  
di Magia e Pasta!**

**Federico Fellini**

\*\*\*

*Liebe Kunden, wir freuen uns,  
dass wir wieder regulär öffnen können.*

*Bitte beachten Sie unsere besonderen Hygienehinweise und halten Sie  
sich zum Wohl aller an die Anweisungen unseres Servicepersonals.*

*Reservieren sie telefonisch oder ganz bequem über unsere Website.*

*Wir freuen uns auf Sie.*

**Franco Iaia und sein Team**

## Il menu del giorno

### VORSPEISEN

#### **Vitello Tonnato**

Kalbstafelspitz | Thunfischcremesauce | Kapern

**18,00 €**

#### **Carpaccio di Polipo**

Oktopuscarpaccio | Rucola | Fenchel | Orangen | Oliven | Tomaten

**17,00 €**

#### **Calamaretti al Limone**

Zitrone | Knoblauch | Couscous | Bruschetta Tomaten

**15,00 €**

#### **Carpaccio di Manzo**

Rindercarpaccio | Rucola | Tomaten | Parmesan  
geröstete Pinienkerne | Limettenvinaigrette

**17,00 €**

#### **Insalata Stagionale**

Gemischter Salat, saisonal angerichtet

**8,00 €**

### VEGGI-EMPFEHLUNG

#### **Burrata vom Büffel Bill**

Gereifter Aceto Balsamico | marinierte Tomaten  
Pinienkerne | rote Schalotten | Basilikum

**17,00 €**

#### **Gegrillter Blumenkohl**

Joghurt-Limettensauce | Linsen | Brokkoliröschen  
**als Hauptgang 19,00 € | als Vorspeise 16,50 €**



#### **Pappa al Pomodoro**

San Marzano Brotsuppe

**7,00 €**

#### **Antipasti Vegetale**

Gegrilltes Gemüse des Tages

**15,00 €**

## Il menu del giorno

### HAUSGEMACHTE PASTA / PRIMI PIATTI

(wird als Vorspeise serviert – große Portion gegen 2,50€ Aufpreis möglich)

#### **Tagliolini Piemontese**

Sauce vom schwarzen Trüffel | gegrillte Pilze | Parmesan |  
Hackfleisch vom Rind, Kalb, Huhn und Lamm

**19,00 €**

#### **Fettucine Gamberi e Cozze**

Miesmuscheln | Garnelen | Safran | Brokkoli | Zitrone

**20,00 €**

#### **Risotto triglie**

Rotbarbe | Limone | Zucchini

**19,00 €**

### HAUPTGANG FLEISCH / SECONDI DI CARNE

#### **Cotoletta di Agnello**

Gegrillte Lammkoteletts | Tagesgemüse | Rosmarinkartoffeln

**33,00 €**

#### **Maispoularde alla Saltimbocca**

Parmaschinken | Salbei | Tagesgemüse | Rosmarinkartoffeln

**23,00 €**

#### **Ossobucco**

Geschmorte Kalbshaxenscheibe | Polenta | Gemüse

**29,00 €**

### HAUPTGANG FISCH / SECONDI DI PESCE

#### **Branzino alla griglia**

Wolfsbarschfilet vom Grill | Rosmarin-Kartoffeln

**28,00 €**

#### **Tris di Pesce**

Filet vom Kabeljau, Zander, Seeteufel | Gemüsesalat | Tomatensalsa mit Kapern | Oliven

**35,00 €**

#### **Grigliata di Pesce**

Calamaretti | Gambas | Sepia | Gemüse

**28,00 €**

