



Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Reise durch Italien.

o

„Italien ist ein Land voller Tradition, Kultur und vor allem Geschmack. Jede Region hat ihre eigenen, einzigartigen Zutaten und Zubereitungsmethoden, die tief in der Geschichte und den Menschen verwurzelt sind.“

Meine Küche ist eine Hommage an diese Vielfalt und an die Schönheit meiner Heimat. Jedes Gericht soll Sie an einen anderen Ort in Italien entführen und Sie die Geschichten und Traditionen schmecken lassen, welche unsere Küche so besonders machen.“

FRANCO IAIA

IL VIAGGIO DI PIACERE IN ITALIA
„DIE GENUSSREISE DURCH ITALIEN“

LUNCH EDITION

IL VIAGGIO DI PIACERE IN ITALIA

„DIE GENUSSREISE DURCH ITALIEN“

LUNCH EDITION

amuse & arrivare

SIZILIEN

orangen | fenichel | oliven | pinienkerne | parmigiano | balsamicodressing

LATIUM

pollofino | salbei | parmaschinken
rosmarinkartoffeln | caponatagemüse

PIEMONTE

panna cotta | crumble | rhabarber

*Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.
Ab fünf Personen servieren wir ausschließlich unsere Genussreise oder bitten um eine einheitliche à la carte Auswahl.
Eine Vegetarische Genussreise ist nach Absprache möglich.*

*Alle Preise verstehen sich inkl. Steuer und in Euro.
Je nach Marktsituation kann es zu kleinen Abweichungen in der Menügestaltung kommen.*

MENU DEL GIORNO

MENU DEL GIORNO

ARRIVARE

hausgebackenes brot | zitronen-meersalzbutter | salz | olivenöl aus apulien
für zusätzliches brot berechnen wir vier euro

ANTIPASTI

POLIPO ALLA GRIGLIA 19

gegrillter oktopus | knoblauchbutter | tomatensalat | rote scharlotten

BRUSCHETTONE 15

knuspriges brot | tomate | mozzarella | parmaschinken

VITELLO TONNATO 19

kalbstafelspitz | thunfischcreme | kapern | rosa pfeffer

PARMIGIANA 17

gebackene aubergine | tomate | mozzarella | basilikum | grana padano

INSALATA SICILIANA 17

orangen | fenchel | oliven | pinienkerne | parmigiano | balsamicodressing

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI ALLA PIEMONTESE 19

pasta | helles ragout von rind, kalb, schwein und huhn | steinpilz-trüffelsoße
auf wunsch mit frischem sommertrüffel 10

ORRECHiette ESTIVE 17

pasta | aglio e oglio | tomate | wilder brokoli

TAGLIOLINI MARE 19

pasta | tomaten-rosmarinsoße | fischragout

SECONDO

MERLUZZO 39

confierter kabeljau | gemüserisotto | miesmuscheln | valselera veloutè

PASTINACA 32

pastinake | gemüserisotto | champignon | banane | feige | kefir | kräuteröl

FILETTO DI MANZO 43

rinderfilet | barolojus | balsamicozwiebeln | rosmarinkartoffeln | caponatagemüse

DOLCE

PANNA COTTA 13

rhabarber | crumble

TIRAMISU DELLA CASA 15

biskuit | mascarpone | kaffee | kakao

VANIGLIA 8

vanilleeis | meersalz | olivenöl extra vergine aus apulien