



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“

IL VIAGGIO DI PIACERE IN ITALIA

„DIE GENUSSREISE DURCH ITALIEN“

amuse & arrivare

◦

LOMBARDEI

rindercarpaccio | steinpilze | parmesan | trüffeltatar

◦

EMILIA-ROMAGNA

hokkaidokürbissuppe | ingwer | apfel | muskat

◦

UMBRIEN

tagliolini | schwarzer trüffel

◦

AMALFI

kleine erfrischung

◦

VENETIEN

gebratene ente | feigenjus | süßkartoffelstampf | geröstete maronen

◦

SIZILIEN

panna cotta | mandarine | crumble

die große

GENUSSREISE

89

die kleine

GENUSSREISE
(ohne „emilia-romagna“ und „umbrien“)

72

*Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.
Ab fünf Personen servieren wir ausschließlich unsere Genussreise oder 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 sauerteigbrot | zitronen-kräuterbutter | meersalz | olivenöl aus apulien

für zusätzliches brot berechnen wir vier euro

ANTIPASTI | VORSPEISEN

BARBABIETOLA MARINATA 17 vegetarisch

marinierte rote beete | kürbis | crostino | cremige burrata | pinienkerne | honig | balsamico

TARTARE DI TONNO 21

thunfischtatar | grüner apfel | avocado | mango

BURRATINA 17 vegetarisch

tatar aus leicht getrockneten tomaten | burrata | balsamico | basilikumöl

VITELLO AL MODO NOSTRO 22

kalbstafelspitz | frischer thunfisch | thunfisch-kapern-creme

ZUPPA | SUPPEN

CAPPUCCINO DI PORCINI 7 vegetarisch

steinpilzcappuccino | parmesanschaum

ZUPPA DI ZUCCA 9 vegetarisch

hokkaidokürbissuppe | ingwer | apfel | muskat

PRIMI PIATTI | VORSPEISEN

TAGLIOLINI CON GAMBERETTI 21

hausgemachte tagliolini | garnele | safran | zitrone

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 19 vegetarisch

risotto | steinpilze | schwarzer trüffel | parmesan

RAVIOLI DI ZUCCA 19 vegetarisch

hausgemachte ravioli | kürbis-amaretti-füllung

SECONDO | HAUPTGANG

SOGLIOLA 46

seezungenröllchen | confierte garnele | beurre blanc | miesmuscheln | selleriepüree

POLLASTRA AL MAIS 38

maispolardenkeule | rotweinjus | parmaschinken | mortadella | parmigiano | geschmortes herbstgemüse

VERDURE AL FORNO 32 vegetarisch

portobellopilz sous vide | gemüse-rotweinjus | pastinake | kürbis | karotte | süßkartoffelstampf

DOLCE | DESSERT

TORTA DI CIOCCOLATO 13

schokoladenbrownie | waldbeeren | macarponecreme | schokoladeneis | crumble

TIRAMISU DELLA CASA 15

hausgemachter biskuit | zimt-lebkuchencreme | waldbeeren | kaffee | kakao

VANIGLIA 8

vanilleeis | meersalz | olivenöl extra vergine aus apulien