



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

VENETIEN

marinierte rote beete | hausgebeizter lachs | burrata | balsamico

EMILIA-ROMAGNA

hokkaidokürbissuppe | ingwer | apfel | muskat

UMBRIEN

risotto | schwarzer trüffel | steinpilze | parmesan

AMALFI

kleine erfrischung

PIEMONTE

kalbsfilet | barolojus | getrüffeltes kartoffelpüree | balsamico zwiebeln

SIZILIEN

panna cotta | mandarine | crumble

die große

GENUSSREISE

89

die kleine

GENUSSREISE

72

(ohne "emiglia romagna" und "umbrien")

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 saureteigbrot | zitronenbutter | meersalz | olivenöl aus apulien
für zusätzliches brot berechnen wir vier euro

ANTIPASTI | VORSPEISEN

BARBABIETOLA SALMONE 19

marinierte rote beete | hausgebeizter lachs | burrata | balsamico

DUETTO 24

carpaccio vom jungbullen | vitello tonnato

MILLEFOGLIE DI KAKI 19 vegetarisch

kaki | burrata | apfel | mango | avocado

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA 21

gegrillte baby-calamaretti | feldsalat | zitrone | knoblauch

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 | confierte garnele | safran | zitrone

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 19 vegetarisch

risotto | steinpilze | trüffel-pilztatar | parmesan

RAVIOLI DI ZUCCA 19 vegetarisch

hausgemachte ravioli | kürbis-amaretti-füllung

SECONDO | HAUPTGANG

ROSCO 42

seeteufel | confierte garnele | valseleraschaum | miesmuscheln | selleriepüree

GUANCIA 38

ochsenbäckle | rotweinjus | getrüffeltes kartoffelpüree | balsamico zwiebeln

CAVOLO ROSSO 32 vegetarisch

rotkohl sous vide | kräuterseitlinge | orangenjus | gemüse

DOLCE | DESSERT

TORTA DI CIOCCOLATO 13

schokoladenbrownie | hausgemachtes wintereis | crumble

TIRAMISU DELLA CASA 15

hausgemachter biskuit | zimt-lebkuchencreme | kaffee | kakao

VANIGLIA 8

vanilleeis | meersalz | olivenöl extra vergine aus apulien