



## Le piccole tentazioni per svegliare un po' di voglia...

	porzione piccola	porzione
<b>pomodorini datteri con mozzarella di bufala (v)</b>	17	24
<b>carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parmigiano reggiano</b> Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan-Splittern	19	25
<b>Insalata verde o mista (v+)</b>		10

## Pasta e risotto – il cuore della cucina italiana

<b>cappelletti – la specialità della casa (v)</b> hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Parmesan, Ei und Petersilie		
<b>al burro e salvia</b>	21	26
<b>ai pomodorini freschi e basilico</b>	21	26
<b>alla panna</b>	21	26
<b>spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	18	23
<b>spaghetti all'aglio, pomodorini datteri, gamberoni e peperoncino</b> Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini	26	31

## Dall'orto

<b>melanzana ripiena con lenticchie miste su spinaci ai pinoli (v+)</b> Aubergine gefüllt mit Linsen, dazu Spinat und Pinienkerne		23
<b>risotto con asparagi verdi</b> Risotto mit grünen Spargeln	20	25

## Dall'aqua

<b>gamberoni al forno con insalata mista</b> im Ofen garte Riesencrevetten mit gemischtem Salat		41
<b>codina di pescatrice con limone, pomodorini datteri e basilico</b> Seeteufel mit Zitrone, Datteltomaten und Basilikum, dazu Blattspinat		43

## Le carni

<b>saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano</b> Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto	35	40
<b>filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde</b> Rindsfilet «Lorenzini» vom Grill (200 g) mit grüner Pfeffersauce, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse		53

## Dolcezze

<b>panna cotta con frutti di stagione</b> Panna cotta mit saisonalen Früchten		10
<b>tiramisù fatto in casa</b> Hausgemachtes Tiramisù		10
<b>gelati (v) e sorbetti (v+)</b> stracciatella, cioccolato, pistacchio, vaniglia, moca, yogurt, nocciola, fior di latte, limone, mango, lampone, fragole	per pallina	3.5



## Vini

<b>bianco / weiss</b>	10 cl	75 cl
<b>Chardonnay Alto Adige doc 2018/19</b> Chardonnay – Alois Lageder, Alto Adige	7	49
<b>Gemella – Toscana igt 2019</b> Sauvignon blanc – Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana	8	54
<b>Roero Arneis docg 2018</b> Arneis – Beni di Batasiolo, Piemonte	7	49
<b>rosato / rosé</b>	10 cl	75 cl
<b>Scalabrone – Bolgheri rosato doc 2018/2019</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tenuta Guado al Tasso	8	54
<b>rosso / rot</b>	10 cl	75 cl
<b>Il Pino di Biserno – Toscana igt 2017</b> Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero, Mammolo Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana	14	98
<b>Celeste – Ribera del Duero do, Crianza 2017</b> Tinto fino (Tempranillo) – Torres, Ribera del Duero	8	56
<b>Il Bruciato – Bolgheri doc 2018</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori, Toscana	9	61
<b>Rosso di Montalcino doc 2016/2017</b> Sangiovese, Conti Costanti - Toscana	9.5	64
<b>Barbera d’Alba doc “Falletto 2016</b> Barbera	14	96
<b>Triusco – Primitivo di Manduria doc 2017</b> Primitivo – Rivera, Puglia	8	54