



Insalate e antipasti

	porzione piccola	porzione
minestrone alla fiorentina (v+) Gemüsesuppe nach Florentinerart <i>Florentine-style vegetable soup</i>		14
crostini con burrata, zucchini alla menta e nocciole tostate (v) geröstete Brotscheiben mit Burrata, Zucchini mit Minze mariniert und Haselnüssen <i>toasted slices of bread with burrata, zucchini marinated with mint and hazelnuts</i>		18
insalata di formentino con uovo in camicia e pancetta Nüsslisalat mit pochiertem Ei und Speck <i>lamb's lettuce with poached egg and bacon</i>		18
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesansplittern <i>beef carpaccio with olive oil, lemon, rocket and parmesan shavings</i>	24	32
prosciutto di parma Cavazzuti 24 mesi – dalla Berkel mit saisonaler Beilage <i>with seasonal side dish</i>	26	32

Pasta

cappelletti – la specialità della casa (v) hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Parmesan, Ei und Petersilie <i>homemade cappelletti filled with parmesan, egg and parsley</i>		
al burro e salvia mit Butter und Salbei <i>with butter and sage</i>	23	29
ai pomodorini freschi e basilico mit Datteltomaten und Basilikum <i>with date tomatoes and basil</i>	23	29
alla panna mit Rahm <i>with cream</i>	23	29
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm «nach Art des Hauses» spaghetti with bacon, egg yolk and cream «house style»		27
pappardelle al sugo “Lorenzini” Pappardelle an hausgemachter Hackfleischsauce <i>pappardelle on homemade minced meat sauce</i>		32



Carne e pesce

porzione

scaloppine di vitello al limone con pappardelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Pappardelle <i>veal escalope with lemon sauce and buttered pappardelle</i>	42
saltimbocca di vitello con verdure grigliate Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu grilliertes Gemüse <i>veal escalope topped with raw ham and sage, served with grilled vegetables</i>	44
gamberoni al forno con insalata mista im Ofen gegarte Riesencrevetten mit gemischtem Blattsalat <i>oven roasted king prawns with mixed salad</i>	46

Dolce

tiramisù della casa (v) hausgemachtes Tiramisù <i>homemade tiramisù</i>	13
torta della casa (v) Hausgemachter Kuchen <i>homemade cake</i>	8
gelati (v) stracciatella · cioccolato · pistacchio · vaniglia · moca · nocciola · fior di latte · caramello salato (v+)	4.5
sorbetti (v+) limone · mango · lampone · fragole	4.5

Coravin

Spitzenweine im Offenausschank

Cervaro della Sala – Umbria igt Chardonnay, Grechetto	Castello della Sala Umbria	2022	20
Gioia – Toscana igt Cabernet Sauvignon	Tenuta Vallocaia Toscana	2019	18
Barolo Bussia docg Nebbiolo	Prunotto Piemonte	2018	21
Tignanello – Toscana igt Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Tenuta Tignanello Toscana	2020	30



