



LA NOSTRA CARTA

Alle Speisen sind einzeln oder im Menü bestellbar 18:30-21:00

3- Gang Menü einschließlich Dessert 50 EUR

4- Gang Menü einschließlich Dessert 60 EUR

5- Gang Menü einschließlich Dessert 70 EUR

ANTIPASTI

Die Gerichte gibt es sowohl als Vorspeise oder auch als Hauptgang

Insalata deliziosa d'estate | 20 EUR | 26 EUR

Sommer Wildkräutersalat mit Himbeeren, Johannisbeeren, Wassermelone
und (nach Wunsch) Süßwassergarnelen

Tartare di manzo e tartufo | 23 EUR | 30 EUR

Der Klassiker Rinder Tartare mit Hausgemachte Trüffel Maionese und Pommes

Prosciutto e melone | 23 EUR | 30 EUR

Variation von Schinken und Melone mit Schinkenschaum

PRIMI

Tortelli di lingua di vitello con pesto di salsa verde e schiuma di lardo | 23 EUR | 28 EUR

Hausgemachte Tortelli mit Kalbszungen Füllung, Frankfurter Grüner
Sauce Pesto und "Lardo" Schaum

Gnocchi e granchio al tartufo | 23 EUR | 28 EUR

Hausgemachte Gnocchi mit Krabben-Tintenfisch-Garnelen Ragù, Trüffel und Hummersauce





SECONDI

Bavetta di manzo BBQ | 35 EUR

Flank Steak mit Rustikale Peperonata, Mais und Aubergine

Coniglio albicocche e finferli | 35 EUR

Rustikales in Ofen gegart Kaninchen mit Aprikosen, Pfifferlingen, Macadamia Nüsse und Tamarinde-Kartoffel Puree

Branzino, spinaci, ravanelli e lamponi | 35 EUR

Wolfsbarsch Filet mit Spinat, Radieschen und Himbeeren

I CLASSICI

Tagliolini al Pomodoro | 18 EUR | 28 EUR

Hausgemachte Taglioli mit klassischer frischen Tomaten-Basilikum-Sauce

Zuppa di pesce | 23 | 30 EUR

Fisch Suppe mit Edelfisch Einlage und Zafran Schaum

Tagliatelle al ragù bianco | 23 EUR | 28 EUR

Haugemachte Tagliatelle mit weißer-Rinder-Salsiccia-Ragù

Granelli di toro con finferli, pesto alle erbe e rucola | 23 EUR | 28 EUR

Kurz gebratene Stierhoden mit Pfifferlingen, Kräuterpesto und Rucola

„Zio Karstens Special Cut“

Costoletta alla Milanese | 35 EUR | Im Menü 10€ Aufpreis

Kalbsschnitzel am Knochen "Mailänder Art" mit Beilagen (ca. 20 min. Zubereitung)





DESSERT | 13 EUR

Tiramisu alle fragole e lavanda

Sommerliches Erdbeer-Lavendel-Tiramisu

Affogato al caffè con KAFA FOREST COFFEE

Hausgemachte Vanille Ice mit Kaffee

FORMAGGI | 18 EUR

Formaggi misti con grissini e composte

Gemischte Käse mit Grissini und Kompott

AFTER DINNER ITALIANO

Amaretto Coffee 13 EUR

Espresso Martini 13 EUR





TEMPACCIO
LERIS' CHOICE

5 - Gang Menü 75 EUR
Menü

Prosciutto e melone

Variation von Schinken und Melone mit
Schinkenschaum

Tortelli di lingua di vitello con pesto di salsa
verde e schiuma di lardo

Hausgemachte Tortelli mit Kalbszungen
Füllung, Frankfurter Grüner
Sauce Pesto und "Lardo" Schaum

Branzino, spinaci, ravanelli e lamponi

Wolfsbarsch Filet mit Spinat, Radieschen
und Himbeeren

Sgroppino

Coniglio albicocche e finferli

Rustikales in Ofen gegart Kaninchen mit
Aprikosen, Pfifferlingen, Macadamia Nüsse
und Tamarinde-Kartoffel Puree

Affogato al caffè con KAFA FOREST COFFEE

Hausgemachte Vanille Ice mit Kaffee

Petit Four

Weinpaket 5 - Gläser 35 EUR
Weinmenü (0,1)

Sauvignon | Ciari borgo molino Veneto
Sauvignon 2021

Grillo | Tenuta Regaleali Tasca Sicilia
Grillo 2021

Canestrino | Fattoria Cerreto Toscana
Vermentino Barrique 2019

Inferno | Folini
Nebbiolo 2017

Reciotto della valpolicella | Veneto
Corvina, covenella 2017

