

<b>ANTIPASTO</b>	<b>Vitello Tonnato</b>		<b>17 €</b>
<b>VORSPEISE</b>	<b>Involtini vom Kalbsrücken auf Thunfischsashimi, Baby Blatt Salat und Kapern</b>		
<b>STARTER</b>	INVOLTINI OF VEAL ON TUNA SASHIMI WITH BABY LEAVES AND CAPERS		
	<b>Animelli con Piselli</b>		<b>18 €</b>
	<b>Gebratenes Kalbsbries mit Erbsengemüse, Champignons und Trüffeljus</b>		
	FRIED CALF'S SWEETBREAD WITH PEAS, MUSHROOMS AND TRUFFLEJUS		
	<b>Anti Pasti di Neapolitana</b>		<b>19 €</b>
	<b>Geschmorte Mini Paprika gefüllt mit 12 Monate gereiften, geräucherten Ricotta, Mit Modena Schinken, Rindertatar und Rucola</b>		
	BRAISED MINI PEPPERS FILLED WITH SMOKED RICOTTA, MODENA HAM AND BEEF TARTAR		
	<b>Carpaccio Cipriani</b>		<b>25 €</b>
	<b>Handgeschnittenes Rinder-Carpaccio mit Taggiasca Oliven und Trüffelmayonnaise</b>		
	CARPACCIO OF BEEF FILLET WITH TRUFFLE MAYONAISE AND TAGIASCO OLIVES		
<b>ZUPPA</b>	<b>Zuppa di Peperoni</b>		<b>11 €</b>
<b>SUPPE</b>	<b>Paprika Schaumsuppe mit gehobeltem Provelone, Pinienkerne und Parma Ravioli</b>		
<b>SOUP</b>	CREAMY PEPPER SOUP WITH PROVELONE CHEESE, PINE NUTS AND RAVIOLI DI PARMA		
	<b>Cacciucco Livornese</b>		<b>10 €</b>
	<b>Livorneser Fischeintopf mit Safran und Chili</b>		
	LIVORNO FISH SOUP WITH SAFFRON AND CHILI		
<b>INSALATA</b>	<b>Insalata Mista</b>		<b>10 €</b>
<b>SALAT</b>	<b>Gemischter Salat, Hausdressing und Grana Padano</b>		
<b>SALAD</b>	MIXED SALAD, HOMEMADE-DRESSING AND GRANA PADANO CHEESE		
	<b>Insalata con Manzo / con Gambaretti</b>		<b>22 €</b>
	<b>Gemischter Salat, Rinderfilet oder Wildgarnelen und Grana Padano</b>		
	MIXED SALAD, FILLET OF BEEF OR WILD PRAWNS AND GRANA PADANO CHEESE		
<b>PASTA</b>	<b>Tagliatelle ai Gamberi</b>		<b>24 €</b>
<b>PASTA</b>	<b>Tagliatelle mit 3 Garnelen und Krustentierschaum</b>	<b>kl. Portion</b>	<b>18 €</b>
<b>PASTA</b>	TAGLIATELLE WITH 3 PRAWNS AND SHELLFISH FOAM		
	<b>Linguine Carbonara</b>		<b>17 €</b>
	<b>Linguine mit Pancetta und Wachtelei</b>	<b>kl. Portion</b>	<b>13 €</b>
	LINGUINE WITH PANCETTA AND QUAIL EGG		
	<b>Gnocchi Tricolore</b>		<b>16 €</b>
	<b>Gnocchi mit Rucola, getrockneten Tomaten und Pesto</b>	<b>kl. Portion</b>	<b>12 €</b>
	GNOCCHI WITH ROCKET SALAD, AIRDRYED TOMATOES AND PESTO		
	<b>Ravioli vile e prosciutto</b>		<b>19 €</b>
	<b>Handgemachte Feigen-Schinken-Ravioli mit gebratener Avocado, kl. Portion</b>		<b>16 €</b>
	<b>Salbei-Tomaten-Butter</b>		
	HANDMADE RAVIOLI WITH FIGS AND HAM, FRIED AVOCADO AND SAGE-TOMATO BUTTER		
	<b>Linguine con Antipasti</b>		<b>17 €</b>
	<b>Linguine mit Anti Pasti Gemüse und Basilikum</b>	<b>kl. Portion</b>	<b>13 €</b>
	LINGUINE WITH ANTI PASTI VEGETABLES AND BASIL		
	<b>Zu jeden unserer Pastagerichte servieren wir ihnen frischen geriebenen Grana Padanokäse</b>		

**PRINCIPALE**  
**HAUPTGANG**  
MAIN COURSE

**Coda di Rospo con Salsiccia** **29 €**  
**Seeteufel mit Cavatelli-Nudeln, Salsiccia, Mini Fenchel und Caponata Schaum**  
MONKFISH WITH CAVATELLI NOODLES, SALSICCIA, MINI FENNEL AND CAPONATA FOAM

**Halibut alla Piemontese** **32 €**  
**Heilbutt mit Fregola Sarda Tostata, Zucchini, Haselnuss und Kapernsauce**  
HALIBUT WITH FREGOLA SARDA, ZUCCHINI, HAZELNUT AND CAPER SAUCE

**Lombo di Agnello Alla** **32 €**  
**Lammrücken a la Siciliana und geschmorte Lammschulter mit Gnocchi und Cassoulet von grünen Bohnen**  
SADDLE OF LAMB AND SHOULDER WITH STEW OF GREEN BEANS AND LAMB JUS

**Bistecca di Simmental e midollo osseo, 220g** **32€**  
**Simmentaler Rumpsteak mit Knochenmark-Jus, Chicoree, Karotten und Kartoffeln**  
SIMMENTAL RUMPSTEAK WITH MARROW-JUS, BAKED CHICORY, CARROTS AND POTATOES

**Guancia di maiale** **26€**  
**Geschmorte Schweinebäckchen auf Safranrisotto mit Frühlingslauch**  
BRAISED PORK CHEAK WITH SAFFRON RISOTTO AND SPRING LEEK

**Petto di Pollo** **22€**  
**Poulardenbrust mit Risotto, Mini Gemüse und Jus**  
BREAST OF POULARDE WITH RISOTTO, MINI VEGETABLES AND JUS

**DOLCE**  
**NACHTISCH**  
DESSERT

**Panna Cotta con Gilee di Lamponi** **10€**  
**Panna Cotta mit Beerengelee, Physallis, Kalamansi-Sorbet und Buttermilchschaum**  
PANNA COTTA WITH BERRYJELLY, KALAMANSI -SHERBET AND BUTTERMILK FOAM

**Ramazotti-Rosato Tiramisu** **9 €**  
**Ramazotti Rosato Tiramisu, Apfel-Basilikum-Sorbet, Proseccoschaum**  
TIRAMISU FROM RAMAZOTTI ROSATO AND APPLE BASIL SHERBET, PROSECCO FOAM

**Trilogia di Cioccolato Perugina** **11€**  
**Triologie von der Valrhonachokolade, Erdnussbuttereis und Salzkaramell**  
VARIATION OF VALRHONA CHOCOLATE, PEANUT BUTTER ICE CREAM AND SALTED CARMEL

### MENÜ OLIVETO

#### **Vitello Tonnato**

INVOLTINI VOM KALBSRÜCKEN AUF THUNFISCHSASHIMI  
ODER

#### **Zuppa di Peperoni**

PAPRIKA SCHAUMSUPPE MIT GEHOBELTEM PROVELONE

\*\*\*

#### **Coda di Rospo con Salsiccia**

SEETEUFEL MIT CAVATELLI NUDELN, SALSICCIA, MINI FENCHEL UND CAPONATA SCHAUM

\*\*\*

#### **Ramazotti-Rosato Tiramisu**

**4 Gang 59 €**

**3 Gang 49 €**

**GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE**  
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE