

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil & chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil & chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil&chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil&chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil&chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil&chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil&chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil & chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00



## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil&chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C, D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A, E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A, E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A, C, D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A, E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A, J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A, E, J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil&chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00

## BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 14:00 MO-FR

2 Gänge - courses 12,50

### **ANTIPASTO**

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA CON INSALATINA <sup>AE</sup> (6,80)

*Frittierte Mozzarella mit kleinem Salat  
Fried Mozzarella with small salad*

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI (6,80)

*„Cannellini“ Bohnen Creme Suppe  
„Cannellini“ bean cream soup*

### **PRIMO**

PASTA

FUSILLI CON PANCETTA, POMODORO E ZUCCHINE <sup>A</sup> (8,50)

*Fusilli Pasta mit Bauchspeck, Tomatensauce und Zucchini  
Fusilli Pasta with bacon, tomato sauce & zucchinis*

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON ACCIUGA <sup>A,C</sup> (8,00)

*Spaghettoni mit Knoblauch, Öl & Chilli an Sardellenaroma  
Spaghettoni with garlic, oil&chilly with anchovy aroma*

## MITTAGSKARTE – LUNCH 12-14 Uhr

### **ANTIPASTI - Vorspeisen**

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>E</sup> 10,50

*Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Grana Käse  
Beef Carpaccio with rocket salad and Grana cheese*

BURRATA BIO, EMULSIONE DI POMODORO GIALLO, CROSTINI <sup>A,E</sup> 10,00

*Bio Burrata mit Emulsion von gelben Tomaten, Basilikum-Crostini  
Bio Burrata with emulsion of yellow tomatoes and basil Crostinis*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA <sup>C,D</sup> 10,50

*Gegrillte junge Tintenfische mit jungem Salat  
Grilled baby squid with salad*

TARTAR DI VITELLO CON PORCINI 14,50

*Kalbstartar mit Steinpilzen  
Veal Tartar with Porcini mushrooms*

### **PRIMI - Pasta**

ORECCHIETTE CON RADICCHIO, SPECK E PANNA <sup>A,E</sup> 9,00

*Orecchiette Pasta mit Radicchio, Sahne und Speck  
Orecchiette Pasta with Radicchio, cream and bacon*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO CON PARMIGIANO <sup>A,E</sup> 9,00

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce & Parmesan  
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce & Parmesan*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI, OLIO DI RUCOLA E POMODORINI <sup>A,C,D</sup> 11,50

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen, Rucola-Öl & Kirschtomaten  
Spaghetti with baby squid, arugula-oil & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE <sup>A,E</sup> 17,00

*Tagliolini mit Sommertrüffel Tagliolini with summer truffle*

### **SECONDI - Hauptgänge - Main course**

PETTO DI POLLO IMPANATO CON PATATE E INSALATA <sup>A,J</sup> 12,50

*Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln & gemischtem Salat  
Breaded chicken breast with potatoes and mixed salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA <sup>C</sup> 16,50

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat  
Grilled fish fillet (daily special) with mixed salad*

### **DOLCE - Dessert**

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE <sup>E</sup> 5,00 TIRAMISÙ <sup>A,E,J</sup> 5,00