

## Monatscocktails

Con	Mediterranean Mule Wodka, Limettensaft, Cointreau, Bitter Lemon, Basilikum	16
Senza	Virgin Mule Zitronensaft, Bitter Lemon, Minze	9

### Minestra

Crema fredda di zucchine e menta con stracciatella e olio al basilico <sup>V</sup> Kalte Zucchini-crèmesuppe mit Minze, Stracciatella und Basilikumöl	16
--	----

### Antipasti

Insalata di stagione con pesca marinata, finocchi croccante, ravanelli, mandorle tostate e vinaigrette agli agrumi <sup>v+</sup> Saisonsalat mit marinierten Pfirsichen, knusprigem Fenchel, Radieschen, gerösteten Mandeln und Zitrus-Vinaigrette	22
---	----

Carpaccio di melone marinato al lime, Prosciutto di Parma Cavazuti dop, 24 mesi e menta fresca Carpaccio von mariniertes Melone mit Limette, Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) und frischer Minze	24
---	----

Vitello tonnato «Verdi» con capperi croccanti e cipolla rossa marinata Vitello tonnato «Verdi» mit knusprigen Kapern und marinierten roten Zwiebeln	25	34
--	----	----

### Primi Piatti

Tagliolini ai finferli, crema di parmigiano reggiano allo zafferano e timo fresco <sup>V</sup> Tagliolini mit Pfifferlingen, Parmigiano-Reggiano-Crème mit Safran und frischem Thymian	32
---	----

Risotto al limone con zucchine baby, fior di zucca e crumble alle erbe aromatiche <sup>V</sup> Zitronenrisotto mit Baby-Zucchini, Zucchini-Blüten und Kräuter-Crumble	29
--	----

### Secondi

Entrecôte di manzo Luma (200g) alla griglia con bietola, jus al timo e patate novelle LUMA-Rindsentrecôte (200 g) vom Grill mit Mangold, Thymianjus und Frühlingkartoffeln	52
--	----

Branzino alla livornese con risotto al limone Wolfsbarsch verfeinert mit Kapern, Oliven und Datteltomaten, dazu Zitronenrisotto	43
--	----

### Dolci

Torta della nonna con gelato alla vaniglia Torta della nonna mit Vanilleglace	14
--	----