

## Monatscocktails

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

## Minestra

Crema di piselli con croccante di prosciutto di Parma Erbsensuppe mit knusprigem Parmaschinken	15
---	----

## Antipasti

Insalata di stagione «Verdi» con fragole, asparagi, spinaci, ravanelli e pecorino <sup>V</sup> Saisonsalat «Verdi» mit Erdbeeren, Spargeln, Spinat, Radieschen und Pecorino	19
Asparagi gratinati con crema di asparagi, limone e uovo in camicia <sup>V</sup> Gratinierte Spargeln mit pochiertem Ei	28

## Primi Piatti

Fregola sarda ai frutti di mare e bottarga Fregola sarda mit Meeresfrüchten und sardischem Kaviar	30
Risotto cacio e pepe <sup>V</sup> Risotto mit Pecorino und schwarzem Pfeffer	29

## Secondi

Guancia di manzo su crema di sedano rapa e limone con verdure di stagione Rindsbäckchen auf Zitronen-Knollensellerie-Crème, mit Saisongemüse	39
Branzino alla livornese con risotto al limone e salicornia Wolfsbarsch verfeinert mit Kapern, Oliven und Datteltomaten, dazu Zitronenrisotto und Meeresspargel	43

## Dolci

Fragole con crema di vaniglia Erdbeeren mit Vanillecrème	14
---	----