

VIA BENE

Antipasti – Vorspeisen & Suppen

Zuppa di Zucca, 5,50
Ingwer-Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Vitello Tonnato, 12,50
Kalbfleischscheiben in Thunfischcrème
mit Kapernbeeren und Orangen

Antipasto Misto dell' giorno con Prosciutto di Parma, 11,50
Mariniertes gegrilltes Gemüse mit getrockneten Tomaten,
Oliven, Parmaschinken und Grissini

Soncino con polipo arrosto, 14,50
Gegrillter Felsenoktopus mit Tomatenchutney
auf winterlichem Feldsalat

Burrata con prosciutto di Parma e rucola, 13,50
Burrata Mozzarella mit Parmaschinken,
Grissini und Rucola-Blättern

Salmone marinato con barbabietole , 13,00
Gebeizter Arctic-Wildlachs auf Rote Bete Carpaccio

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano, 11,50
Carpaccio vom Rind in Zitronenvinaigrette mit Rucola
Parmesanspäne und gehobelten Champignons

Primi Piatti – Pasta & Risotto

Orechiette con cime di Rape e salsiccia, 13,50
Orechiette mit wildem Broccoli, Kirschtomaten
und gebratener Fenchel-Salsiccia

Tagliatelle con ragu di Vitello, 13,50
Tagliatelle in weißer Kalbsbolognese

Spaghettoni all' aglio e olio con gamberoni, 13,50
Pikante Spaghettoni in Olivenöl, Kräutern, geröstetem
Knoblauch, Peperoncini mit gebratenen Gambas

Caramelle riepine di Tartufo nero, 14,00
Hausgemachte Caramelle mit Perlhuhn-Trüffel
Füllung in Trüffel-Crème

Pappardelle con ragu di chinghiale e castagne, 14,00
Pappardelle auf toskanischem Wildschweinragout
mit gerösteten Maronen

Gnocchi di Mascarpone e pistacchio, 11,00
Gnocchi in Mascarpone-Crème mit Pistazien
und Kirschtomaten

Risotto di Caprino e limone, 11,50
Risotto mit Ziegenkäse und Limetten

VIA BENE

Secondi Piatti – Hauptspeisen Fisch

Branzino arrosoto con cassouletto di fagiolini, 27,00
Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch mit konfierten
Kirschtomaten auf Cannelini-Bohnen Cassoulet

Sogliola arrosoto con verza di tartufo e gnocchi, 27,50
Im ganzen gebartene Seezunge auf getrüffeltem
Rahmwirsing und Kartoffel-Gnocchi

Secondi Piatti – Hauptspeisen Fleisch

Bistecca di Manzo, 22,50
Black Angus Entrecote vom Grill mit frischen Kräutern,
an Blumenkohlpurée und Brätlingen

Ossobucco alla Milanese, 19,50
Geschmortes Kalbs-Ossobucco auf Safranrisotto

Sella di Cervo con cavolini e crema di Polenta, 25,50
Hirschrücken in Cranberriesauce
an Créma di Polenta und Rosenkohl

Scaloppina con crosta di mandorle e Tagliolini, 21,50
Saltimbocca in Mandelkruste an Spitzkohl
mit Tagliatelle

Dolci – Süßspeisen

Semifreddo di noci con tortina di cioccolato, 7,50
Haselnuss-Parfait mit warmen Schokoladenküchlein

Tiramisu Classico, 6,00
Cremiges Tiramisu mit Amaretto und Pavesini

Crème brûlée di Vaniglia, 6,50
Vanille Crème brûlée mit Feigen

Tarteletta di Mela con gelato di Mandorle, 7,00
Karamalisierte Apfel-Tarte mit
hausgemachter Mandeleiscreme

Dessertwein

Vinsanto Chianti Classico 0,05 4,80
mit Mandel-Cantuccini