

Empfehlungskarte

Antipasti

Frittierte Burrata an Cherry-Tomaten und Basilikum-Creme

Rindercarpaccio mit weißem Spargel, geröstete Haselnüsse, Petersilienöl

*Weißer Spargel, gratiniert, Parmaschinken, geriebene Eigelb, Hollandaise
Schaum 17,50*

Pasta

*Hausgemachte Pappardella, mit Ricotta und Birne gefüllt, an Gorgonzola-
Creme und Wallnüsse*

Tagliatelle mit Trüffel der Saison, an Eigelb-Creme

Spaghetti in Safransoße und Dorade, Basilikum-Pulver

Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Spargel, Guanciale, geriebene Eigelb

Fisch

Gambas vom Grill und Limettenmayo, dazu Fenchel-Orangen-Salat

*Doradenfilets mit Kartoffel-Kruste auf Erbsen-Vellutata, dazu weißer Spargel
und Hollandaise-Schaum*

Fisch des Tages - Tagespreis

Fleisch

Kalbsschnitzel ,paniert, mit weißem Spargel und Hollandaise-Schaum

Tagliata vom Rind mit Rucola, Parmesan-Creme, Balsamico-Raspeln

Rinder-Paillard mit Tagesgemüse

*Spargel als Beilage zu jedem Gericht mit Hollandaise-
Schaum*

Antipasti / Vorspeisen

Antipasto misto 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

Gemischte Vorspeisenteller aus der Küche 17,5

Mixed Appetizer Plate

Vitello tonnato 1,2,4,7,12

Hauchdünnes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern 17,5

Thinly slices of cold veal with tuna sauce

Carpaccio di tonno 2

Thunfischcarpaccio Yuzu-Mayo, Soja und Wasabi Crumble 18,50

Tuna Carpaccio with Yuzu Maionaise and Crumble with Soja and Wasabi flavor

Carpaccio di manzo 4,7,12

Hauchdünnes Rindfleisch an Zitronette mit Rucola und Parmesan Käse 15,5

Thinly slices beef served with arugula and parmesan Cheese

Big Bruschetta e Burrata 4,9

Geröstete Brotscheibe mit Tomaten, Burrata Creme, Zwiebel, Basilikum,

Olivenöl 11,90

Toasted bread with fresch tonato, garlic, Burrata-cheese-cream, basil, olive oil

Insalate / Salat

Insalata mista 7,12

Gemischte Salat mit unserer Homemade Dressing 9,50

Mixed salad with Homade dressing

Burrata 4,9

Burrata mit Tomaten, Basilikum Creme und Taralli 14,50

Burrata-cheese with tomato, basil cream and Taralli, crunchy italian bread

Insalata dello Chef 3,4,7,12

Gemischter Salat mit Mozzarella, Rindercarpaccio, Gamba,

Parmesan Käse 18,50

Mixed salat with Mozzarella cheese, Beef carpaccio, Prawns

Insalata „La Noce“ 2,4,7,9,11,12

Gemischter Salat mit gebratenem Lachs, Walnüssen, Parmigiano DOP und

Croutôns 21,50

Mixed salat with salmon, walnuts, parmesan-cheese and croutôns

Zuppe / Suppen

Minestrone 4,5

Italienische Gemüsesuppe 10,5

Vegetable soup

Caciucco 2,3,5,7,9,14

Fischsuppe nach Art des Hauses mit geröstetem Knoblauchbrot 19,5

Fisch soup with roasted garlic bread

Pasta / Nudeln

Carbonara e tartufo 1,4,9

Spaghetti carbonara, der klassiker mit schwarzem Trüffel 28,50

Spaghetti carbonara with black Truffle

Taglierini sul carpaccio 5,9

Hausgemachte Fadennudeln in Tomatensauce auf Rindercarpaccio

mit gebratene Kräutern, Knoblauch und Parmesan 17,50

Homemade pasta with tomato sauce, served on beef carpaccio with garlic and parmesan cheese

Ravioli di patate e scalogno 1,4,5,9

Hausgemacht Teigtaschen in Butter und Salbei,

mit Kartoffeln-Schalotten Füllung auf Parmesancreme 18,50

Ravioli filled with potato and onion ,with Parmesan-creme

Spaghetti Pomodoro e Burrata 4,5,9

Spaghetti mit Frische Tomaten, Tomatensauce , Burrata Creme und

Basilikum Creme und Basilikum Pesto-Pulver 18,50

Spaghetti with fresch tomato, burrata cream, basil cream

Spaghetti marinara 2,3,5,7,9,14

Spaghetti mit Meeresfrüchte, leicht tomatisiert 20,50

Spaghetti with seafood

Tagliatelle al salmone 1,2,4,5,7,9

Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce 19,50

Tagliatelle with salmon with tomato and cream sauce.