

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 18,5
Thinly slices of cold veal with tuna sauce

Carpaccio di manzo 4,7,12

Hauchdünnes Rindfleisch an Zitronette mit Rucola und Parmesan Käse 16,5
Thinly slices beef served with arugula and parmesan Cheese

Insalate / Salat

Burrata D.O.P. Apulien 4,9

Burrata mit Tomaten, Basilikum Creme und Taralli 15,50
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 19,50
Mixed salad with Mozzarella cheese, Beef carpaccio, Prawns

Insalata „ La Noce“ 2,4,7,9,11,12

Gemischter Salat mit gebratenem Lachs,Walnüssen, Parmiggiano DOP und Croutôns
21,50
Mixed salad with salmon,walnuts, parmesan-cheese and croutôns

Insalata del Macellaio

Gemischter Salat mit Rinderfilet-Spitzen, Champignon, und Burrata-Creme 26,50
Mixed salad with beef, mushrooms, burrata-cream

Empfehlungskarte

Antipasti

Frittierte Burrata an Cherry-Tomaten und Basilikum-Creme 18,50

*Carpaccio vom Rind, mit gebratene Pfifferlingen, Haselnüsse, Petersilienöl
24,50*

Norwegisches Lachstatar, Erdbeere und Limetten-Mayo 21,50

Bruschetta mit Nduja, Burrata-Creme 17,50

Pasta

*Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen, knusprige Guanciale, Petersilienöl
27,50*

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel in Eigelb-Creme 30,50

Schwarze Spaghetti mit Burrata, Gambas, Pistazien 28,50

Fisch

*Norwegisches Lachsfilet 200g, unter Kräuterkruste, mit Marmor-Soße, dazu
Fenchel-Orangen-Salat 30,50*

Doradenfilets mit Mandel-Kruste, Limonen-Soße, dazu Pack-Choi 30,50

Fisch des Tages - Tagespreis

Fleisch

Argentinisches Rinderfilet mit Portwein-Soße 42,50

Tagliata vom Argentinisches Rind, auf Rucola und Parmesan-Creme 34,50

Paillard mit frischen Pfifferlingen 37,50

Jede weitere Brotkorb

3,50

Zuppe / Suppen

Minestrone 4, 5

Italienische Gemüsesuppe 12,5
Vegetable soup

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

Fischsuppe nach Art des Hauses mit geröstetem Knoblauchbrot 22,5
Fisch soup with roasted garlic bread

Pasta / Nudeln

Carbonara e tartufo 1,4,9

Spaghetti carbonara, der klassiker mit schwarzem Trüffel 29,50
Spaghetti carbonara with black Truffle

Taglierini sul carpaccio 5,9

Hausgemachte Fadennudeln in Tomatensauce auf Rindercarpaccio
mit gebratene Kräutern, Knoblauch und Parmesan 18,50
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 al nero di seppia "alla Marinara" 2,3,5,7,9,14

Spaghetti al Nero mit Meeresfrüchte, leicht tomatisiert 26,50
Black 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.

