



## MENU

### TASTINGMENÜ \*

#### 4 Gänge

55

### ANTIPASTI

14

**Fenchel Orangensalat** Schwarze Oliven

**Vitello Tonnato** Kalbfleisch | Thunfischmayo

**Calamaretti** Cannellini Bohnen

### PASTA

25

**Tagliolini al Tartufo**

Wintertrüffel | Butter | Parmigiano

**Orecchiette Salsiccia**

Fenchelwurst | Cime di Rapa | Semmelbrösel

**Paccheri all'Amatriciana**

Speck | Tomate

**Risotto frutti di Mare**

Venusmuschel | Miesmuscheln | Fisch

### FISCH | FLEISCH

(Ganze Fische ab 1000g auf Vorbestellung)

28

**Fang des Tages**

Saisonales Gemüse

**Rinderrippchen**

Polenta | Gremolata

### SÜSS

7

**Tiramisù \***

**Affogato** Espresso | Vanilleeis

**Sorbet\***

**Vanilleeis** Olivenöl | Salz

### APERITIVI

**Spumante** Glera Corte Molino 7

**Franciacorta** Contadi Castaldi BRUT 13

**Schloss Vaux Spumante** Träublein 0% 7

**Nah-Groni** Gin 0% Mondino Martini Vibrante 0% 12

**Crodino** Eis | Zitrone 0% 7

### KLASSIKER

**Spritz** Aperol | Campari | Select Spritz 10

**Negroni** Campari | Gin | Red Vermouth 14

**Sbagliato** Campari | Prosecco | Red Vermouth 12

**Americano** Campari | Soda | Red Vermouth 11

**Espresso Martini** Espresso | Wodka | Galliano 14

**Gin Tonic** Tanqueray 13

**Wodka Soda** Ketel 13

### WEIN

**WEISS** 0,1 0,5

2023 **Langenwalter** | Grauburgunder 7 31

2023 **Sallier della Tour** | Inzolia 7 31

**REINHESSEN** 0,75

2023 **Kühling Gillot Quinterra** | Grauburgunder 41

**MOSEL**

2023 **Clemes Busch** | Roter Schiefer | Riesling 42

2023 **Maximin Grünhaus** | Riesling 39

**PFALZ**

2023 **Von Winning** | Win Win | Riesling 41

**ORANGE**

Entre Vinyes Brisat Old Vines Xarello (bio) 39

**ROT** 0,1 0,5

2022 **Masseria Cervi** | Primitivo 7 31

2022 **Regaletti** | Nero D'avola 7 31

**TOSKANA** 0,75

2021 **Ziggurat Tenuta Lunelli** 40

2022 **Vernaiole** | Rocca della Macie | Chianti 42

**PIEMONT**

2022 **Moccagatta** | Dolcetto D'Alba 41

**SARDINIEN**

2022 **Olianas** | Cannonau di Sardegna 40

BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER ALLERGIEN.  
GLUTEN FREIE PASTA 3€ – EXTRA BROT 1€



## GETRÄNKE

### KAFFEE

<b>Espresso</b>	2,5
<b>Espresso Macchiato</b>	2,8
<b>Espresso Doppio   Americano</b>	3,5
<b>Doppio Macchiato</b>	4
<b>Affogato</b> Espresso   Vanilleeis	7

### WASSER

	1l
<b>St. Leonhards Still</b>	7,5
<b>St. Leonhards Medium</b>	7,5

### SOFT

	0,33l	0,5l
<b>Apfelsaft Naturtrüb*/Schorle</b>	4	6,5
<b>Rhabarber Trunk*/Schorle</b>	4	6,5
	0,2l	
<b>Afri Cola   Afri Cola Light</b>	4	

### BIER

	0,33l
<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	4,5
<b>Ichnusa Non filtrata</b>	5
<b>Peroni</b> alkoholfrei 0,0%	4

### GRAPPA

	2cl	4cl
<b>Morbida</b>	7	10
Grappa Italiana Di Poli		
<b>Grappa Nonnino</b>	7	10
Moscato		
<b>Grappa Nonnino</b>	7	10
Chardonnay		

### VIN SANTO

	5cl
<b>del Chianti Classico 2018</b>	10

### LIKÖR

	2cl	4cl
<b>Limoncello</b> Zitrone	3	6
<b>Disaronno</b> Amaretto	5	8
<b>Frangelico</b> Haselnuss	3	6
<b>Sambuca</b> Anis	3	6
<b>Averna</b> Kräuter	3	6
<b>Ramazotti</b> Kräuter	3	6
<b>Montenegro</b>	4	7
<b>Braulino</b> Kräuter	6	9



## MENU

### TASTINGMENU\*

4 Courses

55

### ANTIPASTI

14

**Fennel Orangensalad** Black Olives

**Vitello Tonnato** Veal | Tunamayo

**Calamaretti** | Cannellini Beans

### PASTA

25

**Tagliolini al Tartufo**

Winter Truffle | Butter | Parmigiano

**Orecchiette Salsiccia**

Fenchelsausage | Cime di Rapa | Breadcrumbs

**Paccheri all'Amatriciana**

Guanciale | Tomato

**Risotto Frutti di Mare**

Clams | Mussels | Fish

### FISH | MEAT

(Whole Fishes starting 1000g please preorder)

28

**Catch of the Day**

Seasonal Vegetables

**Beefribs**

Polenta | Gremolata

### SWEET

7

**Tiramisù\***

**Affogato** Espresso | Vanillaicecream

**Sorbet\***

**Vanilleeis** Olivoi | Salt

### APERITIVI

**Spumante** Glera Corte Molino 7

**Franciacorta** Contadi Castaldi BRUT 13

**Schloss Vaux Spumante** Träublein 0% 7

**Nah-Groni** Gin 0% Mondino Martini Vibrante 0% 12

**Crodino** Eis | Zitrone 0% 7

### CLASSICS

**Spritz** Aperol | Campari | Select Spritz 10

**Negroni** Campari | Gin | Red Vermouth 14

**Sbagliato** Campari | Prosecco | Red Vermouth 12

**Americano** Campari | Soda | Red Vermouth 11

**Espresso Martini** Espresso | Wodka | Galliano 14

**Gin Tonic** Tanqueray 13

**Wodka Soda** Ketel 13

### WINE

**WHITE** 0,1 0,5

2023 **Langenwalter** | Grauburgunder 7 31

2023 **Sallier della Tour** | Inzolia 7 31

**REINHESSEN** 0,75

2023 **Kühling Gillot Quinterra** | Grauburgunder 41

**MOSEL**

2023 **Clemes Busch** | Roter Schiefer | Riesling 42

2023 **Maximin Grünhaus** | Riesling 39

**PFALZ**

2023 **Von Winning** | Win Win | Riesling 41

**ORANGE**

Entre Vinyes Brisat Old Vines Xarello (bio) 39

**RED** 0,1 0,5

2022 **Masseria Cervi** | Primitivo 7 31

2022 **Regaletti** | Nero D'avola 7 31

**TOSKANA** 0,75

2021 **Ziggurat Tenuta Lunelli** 40

2022 **Vernaiole** | Rocca della Macie | Chianti 42

**PIEMONTE**

2022 **Moccagatta** | Dolcetto D'Alba 41

**SARDINIEN**

2022 **Olianas** | Cannonau di Sardegna 40

PLEASE INFORM US OF ALLERGIES.  
GLUTEN FREE PASTA 3€ - EXTRA BREAD 1€



## BEVERAGES

### COFFEE

<b>Espresso</b>	2,5
<b>Espresso Macchiato</b>	2,8
<b>Espresso Doppio   Americano</b>	3,5
<b>Doppio Macchiato</b>	4
<b>Affogato</b> Espresso   Vanilla Icecream	7

### WATER

	1l
<b>St. Leonhards Still</b>	7,5
<b>St. Leonhards Medium</b>	7,5

### SOFT

	0,33l	0,5l
<b>Applejuice   Spritzer</b>	4	6,5
<b>Rhubarb   Spritzer</b>	4	6,5
	0,2l	
<b>Afri Cola   Afri Cola Light</b>	4	

### BEER

	0,33l
<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	4,5
<b>Ichnusa Non filtrata</b>	5
<b>Peroni</b> 0,0%	4

### GRAPPA

	2cl	4cl
<b>Morbida</b>	7	10
Grappa Italiana Di Poli		
<b>Grappa Nonnino</b>	7	10
<i>Moscato</i>		
<b>Grappa Nonnino</b>	7	10
Chardonnay		

### VIN SANTO

	5cl
<b>del Chianti Classico 2018</b>	10

### LIQUEUR

	2cl	4cl
<b>Limoncello</b> Zitrone	3	6
<b>Disaronno</b> Amaretto	5	8
<b>Frangelico</b> Haselnuss	3	6
<b>Sambuca</b> Anis	3	6
<b>Averna</b> Kräuter	3	6
<b>Ramazzotti</b> Kräuter	3	6
<b>Montenegro</b>	4	7
<b>Braulino</b> Kräuter	6	9