



Selezione di insalata verde con conchiglia di avocado e gamberetti al curry	13.50
Blattsalat mit halber Avocado und Curry-Crevetten	
Vellutata d'asparagi di campo all'Amaretto con capesante gratinate	12.50
Spargelcremesuppe an Amaretto mit Jakobsmuscheln gratiniert	
Bruschette ai fegatelli di pollo profumati al Vin Santo su distesa di verdure grigliate e mozzarella di bufala	16.00
Bruschette mit Pouletteberli, aromatisiert mit Vin Santo auf Grillgemüse und Büffel-Mozzarella	
Gnocchi verdi fatti in casa alla classica ricetta Milanese zola e barbabietola rossa con semi di papavero	20.50 24.50
Hausgemachte Spinat-Kartoffelgnocchi „alla Milanese“ an Gorgonzolasauce mit Randen und Mohnsamen	
Taglierini freschi alla moda di Campofilone marchigiano con pomodorino fresco, basilico e Champagne	22.00 26.00
Hausgemachte Nudeln nach Art von Campofilone mit frischen Tomatenwürfeln, Basilikum und Champagner	
Mezze lune fatte a mano ripiene di salmone con salsa di crostacei dei mari italiani	23.00 28.00
Mit Lachs gefüllte Halbmond-Ravioli an delikater Krustentiersauce	
Filetto di branzino affogato in salsa al Prosecco con spinaci saltati in padella e risotto al limone	34.50
Pochiertes Wolfsbarschfilet an Proseccosauce mit Spinat und Zitronenrisotto	
Fegato di vitello alla Veneziana con patate al rosmarino e verdurina selezionata	39.50
Kalbsleber „alla Veneziana“ mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Filettini di baccalà ai porri come da tradizione pisana con risotto zafferano	38.50
Stockfisch mit gebratenem Lauch „alla pisana“ serviert mit Safranrisotto	
Pizza Carnevale	22.00 24.50
Mit Speck, Spinat, Tomatenwürfeln und Ei	