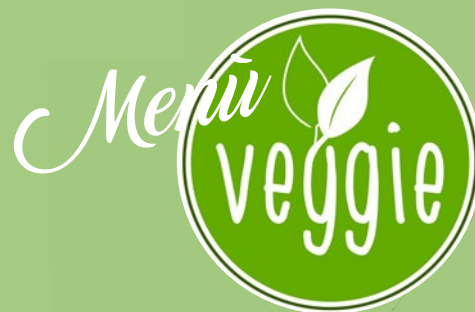


Carta ristorante





**BRUSCHETTA DI PANE TOSTATO, MOUSSE DI CAPRINO,
BARBABIETOLA ALL'ACETO BALSAMICO,
RUCOLA E NOCI**

19.50

Toasted bread bruschetta, goat cheese mousse, beetroot
with balsamic vinegar, rocket and walnuts

*Bruschetta mit geröstetem Brot, Ziegenkäsemousse, Rote Bete
mit Balsamessig, Rucola und Walnüssen*

BURRATINA CON VERDURINE ALLA GRIGLIA

22.50

Burrata cheese with grill vegetables

Burrata mit gegrilltem Gemüse

INSALATA DI RISO BASMATI

25.50

Riso basmati, tofu, germogli di soia, noci, cherry,
edamame, dressing alla salsa di soia

Basmati rice, tofu, bean sprouts, walnuts, cherry, edamame,
soy sauce dressing

*Basmatireis, Tofu, Sojasprossen, Walnüsse, Kirsche, Edamame,
Sojasoße-Dressing*

**QUORN, COCCO E LEMONGRASS,
PUREA DI PATATE SPEZIATO**

30.50

Quorn, coconut and lemongrass, spiced mashed potatoes

Quorn, Kokosnuss und Zitronengras, gewürzter Kartoffelbrei

HAMBURGER LANCHETTA VEGGIE

28.50

Hamburger veggie, burrata, cipolla,
pomodoro, insalata, salsa della casa, servito con patatine fritte

*Hamburger Veggie, Burrata cheese, onion, tomato,
Salad, homemade sauce with french fries*

Lanchetta Veggie-Burger

Veggie-Burger, Burrata, Zwiebel, Tomate, Salat, Haussauce,
serviert mit Pommes

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse



INSALATE

INSALATA VERDE 9.50
Green Salad, Grüner Salat

INSALATA MISTA 11.50
Mixed Salad, Gemischter Salat

CAESAR SALAD 25.50
*Insalata Iceberg, pollo, scaglie di parmigiano
crostini di pane, pomodoro, bacon, acciughe
Iceberg salad, Chicken, grana cheese, bread croutons,
tomato, bacon, anchovies
Eisbergsalat, Hähnchen, Parmesanflocken, Croutons, Tomate,
speck, sardellen*

LA GRECA 22.50
*Insalata, pomodoro, peperone, cetriolo, feta,
olive taggiasche, cipolla rossa in agrodolce
Salad, tomato, pepper, cucumber, feta cheese, Taggiasca olives,
sweet and sour red onion
Salat, Tomate, Paprika, Gurke, Schafskäse, Taggiasca-Oliven,
süß-saure rote Zwiebel*

LA NIZZARDA 24.50
*Insalata, uovo sodo, tonno, acciughe, olive,
fagiolini e patate, pomodoro
Salad, boiled egg, tuna, anchovies, green beans and potatoes, tomatoes
Salat, gekochtes Ei, Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen
und Kartoffeln, tomaten*

*Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono essere causa di **allergie o intolleranze** alimentari. Infine se desidera conoscere la provenienza della nostra carne e del pesce può consultare la lista esposta oppure può richiederla ai nostri collaboratori di sala.*

La Lanchetta

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse

ANTIPASTI

- 
- TARTARE DI SALMONE LEGGERMENTE MARINATO AGLI AGRUMI,
LASSI AL MANGO E RAFANO 26.50
Citrus marinated salmon tartare, mango lassi, horseradish
Zitrusmariniertes Lachstatar, Mango-Lassi, Meerrettich
- PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE ACCOMPAGNATO DA
GNOCCO FRITTO E FRUTTA DI STAGIONE 23.50
San Daniele raw ham with "gnocco fritto" and seasonal fruit
San Daniele Rohschinken mit „gnocco fritto“ und Saisonfrüchten
- BATTUTA DI MANZO, SALSA TONNATA ACCIUGA DEL CANTABRICO
POLVERE DI CAPPERO, CIPOLLA ROSSA ALL'AGRO 26.50
Beef tartare , tuna sauce , cantabrian anchovies , caper powder , sour red onion
Rindertartare, thunfischsauce, kantabrische sardellen, kapernpulver, saure rote zwiebel
- SPUMA DI SEDANO RAPA, UOVO MORBIDO, AGLIO NERO,
NOCCIOLE E TARTUFO 21.50
Celeriac foam, soft egg, black garlic, hazelnuts and truffles
celeriac spuma, weiches ei, schwarzer knoblauch, haselnüsse und trüffel
- RICCIOLA MARINATA AL CEVICHE, POLVERE DI BARBABIETOLA,
MAYO AL CHILI, GEL DI LIMONE E RISO SUSHI 28.50
Amberjack marinated in ceviche, beetroot powder, chili mayo, lemon gel and sushi rice
Amberjack mariniert in Ceviche, Rote-Bete-Pulver, Chili-Mayo, Zitronengel und Sushi-Reis
- GAZPACHO DI POMODORINI ALLA MEDITERRANEA, BACCALA'
MANTECATO ALL'OLIO, CHIPS AL NERO 24.50
mediterranean tomatoes gazpacho, whisked cod in oil, black chips
mediterrane tomaten gazpacho, in öl rahmen kabeljau, schwarze chips
- TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, CHUTNEY DI PESCHE
SERVITA CON PAN BRIOCHE 29.50
foie gras terrine , peach chutney served with pan brioche
foie gras terrine, pfirsich-chutney mit pan brioche

PRIMI

RAVIOLO FARCITO AL FORMAGGIO DI CAPRA, SALSA AL MIELE,
ARANCIA, RUCOLA E NOCI 23.50
raviolo stuffed with goat cheese, honey sauce, orange, rocket and walnuts
raviolo gefüllt mit ziegenkäse, honigssosse, orange, rukola und walnüssen

SPAGHETTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE, CALAMARI,
POLVERE DI OLIVE, FINOCCHIETTO E CRUMBLE DI PANE 24.50
spaghetti with zucchini cream, squid, olive powder, wild fennel and bread crumble
spaghetti mit zucchini-creme, tintenfisch, olivenpulver, fenchel und crumble brot

PACCHERO AL POMODORO E BASILICO, CREMA DI MELANZANE
E BURRATA 22.50
Paccheri with tomato and basil, aubergines cream and burrata
Paccheri mit Tomate und Basilikum, Auberginencreme und Burrata

RISOTTO AL LIME, CRUDO DI GAMBERO ROSSO, MENTA,
BASILICO DA EMULSIONE AL COCCO 29.50
Risotto with lime, raw red prawn, mint, basil and coconut emulsion
Risotto mit Limette, roher roter Garnele, Minze, Basilikum und Kokosnussemulsion

SCIALATIELLO IN GUAZZETTO BIANCO DI PESCE, FRUTTI DI MARE,
BOTTARGA E LIMONE 27.50
scialatielli in a white stew of fish, seafood, bottarga and lemon
scialatielli in weissem Eintopf aus fisch, meeresfrüchten, bottarga und zitrone

LINGUINE ALL'ASTICE CANADESE, POMODORINI E BASILICO 32.50
Linguine with Canadian lobster, cherry tomatoes and basil
Linguine mit kanadischem Hummer, Kirschtomaten und Basilikum

*Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono essere causa di **allergie o intolleranze** alimentari. Infine se desidera conoscere la provenienza della nostra carne e del pesce può consultare la lista esposta oppure può richiederla ai nostri collaboratori di sala.*

La Lanchetta

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse





MARE

TENTACOLO DI POLPO, TACCOLE, PATATE ALL'OLIO,
MAIONESE AL LIMONE E SALSA AL PEPERONE PICCANTE 39.50
Octopus, chicory, mashed potatoes, lemon mayo and peppers sauce
Oktopus, Chicorée, Kartoffelpüree, Zitronen-Mayonnaise und Paprika-Sauce

TRANCIO DI SALMONE, BEURRE BLANC AL MISO E BIETOLINA
E PATATA MORBIDA 39.50
Salmon with miso beurre blanc and chard, potato
Lachs mit Miso Beurre Blanc und Mangold, kartoffeln

GAMBERI BLACK TIGER ALLA PLANCHA SALSA AL CURRY
E RISO THAI 43.50
Black tiger prawns, curry sauce and thai fried rice
Black Tiger Garnelen, Currysauce und gebratener Thai-Reis

TATAKI DI TONNO, SESAMO, INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE
E SALICORNIA SERVITO CON SALSA PONZU 42.50
Tuna tataki, sesame, fennel, orange and glasswort salad, served with ponzu sauce
Thunfisch-Tataki, Sesam, Fenchel und Queller und Orangensalat, serviert mit Ponzu-Sauce

Maestro, vorrei sapere come vivono i pesci nel mare.
“Come gli uomini sulla terra: i grandi si mangiano quelli piccoli”.
(William Shakespeare)

TERRA

HAMBURGER LANCHETTA

Hamburger di manzo Angus, Bacon, formaggio, cipolla, pomodoro, insalata, servito con patatine fritte e salsa della casa

Angus Beef Hamburger, bacon, cheese, onion, tomato, salad with french fries and homemade sauce

Angus Beef Burger, Bacon, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat mit Pommes Frites und hausgemachter Sauce

28.50

PETTO D'ANATRA ARROSTITO, SALSA PROFUMATA AL RABARBARO, PORRO ALLA FIAMMA ED ERBETTE DI STAGIONE 39.50

Roasted duck breast, rhubarb flavored sauce, flamed leek and seasonal herbs

Gebratene Entenbrust, Rhabarbersauce, Lauch und Saisonkräuter

GUANCETTA DI VITELLO IN DOLCE COTTURA, SALSA PERIGOURDINE, FRUTTI ROSSI E PATATE MONTATE AL BURRO 42.50

Softly cooked veal cheek, perigourdine sauce, red fruits and butter-whipped potatoes

Zart gekochte Kalbsbäckchen, Perigourdinsauce, rote Früchte und Butterkartoffeln

ENTRECÔTE DI MANZO, GLASSA AL VIN BRULÉ' PEPE DELLA MAGGIA, CROCCHETTA DI PATATE E VERDURE SALTATE 43.50

Beef entrecote, mulled wine glaze, Maggia pepper, potato croquette and sautéed vegetables

Rindsentrecote, Glühweinglasur, Maggiapfeffer, Kartoffelkrokette und sautiertes Gemüse

Ho sognato la tua carne divina e profumata

(Pablo Neruda)

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse

