Menu veggie

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, anchiovies
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 puo' consultare la lista esposta oppure puo' 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
Lightly marinated salmon tartare with citrus fruits, mango and horseradish lassi
Leicht mariniertes Lachstatar mit Zitrusfrüchten, Mango Lassi und Meerrettich

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE ACCOMPAGNATO DA GNOCCO FRITTO E FRUTTA DI STAGIONE 23.50
San Daniele raw ham accompanied by fried "gnocco" and seasonal fruit
Roher San Daniele Schinken, begleitet von frittiertem "gnocco" und Früchten der Saison

BATTUTA DI MANZO, SALSA VERDE, ACCIUGA DEL CANTABRICO, POLVERE DI CAPPERO, CIPOLLA ROSSA ALL'AGRO 26.50
Beef tartare, green sauce, Cantabrian anchovies, caper powder and sour red onion
Rindertatar, grüne Soße, kantabrische Sardellen, Kapernpulver und saure rote Zwiebeln

FLAN DI FUNGHI MISTI, TUORLO FRITTO, FONDUTA DI PARMIGIANO E MAYO ALL'AGLIO E PREZZEMOLO 21.50
Mixed mushroom flan, fried egg yolk, parmesan fondue and garlic and parsley mayo
Gemischter Pilzflan, Spiegeleigelb, Parmesanfondue und Knoblauch Petersilien Mayonnaise

CAPESANTE SCOTTATE, CREMA E CHIPS DI TOPINAMBUR, PANCETTA AFFUMICATA, TARTUFO E NOCCIOLE 28.50
Seared scallops, crunchy and soft Jerusalem artichokes, smoked bacon, truffle and hazelnuts
Gebratene Jakobsmuscheln, Knusprige und weiche Topinambur, geräucherter Speck, Trüffel und Haselnüsse

TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, CHUTNEY DI MELA E GRANELLA SERVITA CON PAN BRIOCHE 29.50
Terrine of duck foie gras, apple and cinnamon chutney served with brioche bread
Terrine mit Enten foie gras, Apfel und Zimt Chutney, serviert mit Pan Brioche

PRIMI

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

RISOTTO ALLA ZUCCA IN VARIE CONSISTENZE, SALSA AL PARMIGIANO E OLIO DI SEMI DI ZUCCA 23.50
Kürbisrisotto in verschiedenen Konsistenzen, Parmesansauce und Kürbiskernöl
Pumpkin risotto in various consistencies, parmesan sauce and pumpkin seed oil

TAGLIATELLA AL CACIO E PEPE, RAGU' RUSTICO D'OCA, RADICCHIO, MELA VERDE E NOCI 25.50
Tagliatelle with cheese and pepper, rustic goose ragù, radicchio, green apple and walnuts
Tagliatelle mit Käse und Pfeffer, rustikalem Gänseragù, Radicchio, grünem Apfel und Walnüssen

SPAGHETTO ALLE VONGOLE, CREMA DI BROCCOLETTI, PANURE AROMATICA E LIMONE 27.50
Spaghetti with clams, broccoli cream, aromatic breadcrumbs and lemon
Spaghetti mit Muscheln, Brokkolicreme, aromatischen Semmelbröseln und Zitrone

SPAGHETTONE ALLA CHITARRA ALL'A.O.P., CRUDO DI GAMBERI ROSSI, APEROL E MANDORLE 32.50
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, raw red prawns, aperol and almonds
Spaghettone mit Knoblauch, Öl und Chili, rohen roten Garnelen, Aperol und Mandeln

RAVIOLO ALLE CIME DI RAPA E CACIOCAVALLO, SALSA AL PEPERONE ACETO BALSAMICO 24.50
Raviolo with turnip tops and caciocavallo cheese, pepper sauce and balsamic vinegar
Raviolo mit Stängelkohl und Caciocavallo Käse, Pfeffersauce und Balsamessig

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 puo' consultare la lista esposta oppure puo' richiederla ai nostri collaboratori di sala.*
La Lanchetta

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse

MARE

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA, HUMUS DI CECI,
SALSA ALLA PAPRIKA E CIPOLLA ROSSA 39.50
Grilled octopus tentacle, chickpea humus, herbs, paprika sauce and red onion
Gegrillte Tintenfischtentakel, Kichererbsenhumus, Kräuter, Paprikasauce und rote Zwiebeln

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)

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse

TERRA

HAMBURGER LANCHETTA 28.50
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

PETTO D'ANATRA ARROSTITO, SALSA ALLE CASTAGNE,
CREMOSO DI ZUCCA, SENAPE DOLCE E PORRO 38.50
Roasted duck breast, chestnut sauce, pumpkin cream, sweet mustard and leek
Gebratene Entenbrust, Kastaniensauce, Kürbiscreme, süßer Senf und Lauch

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 BRULE'
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