



ANTIPASTI

OYSTERS ^o

Gillardeau Austern N°4 / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone
Pro Stück 8 (min. 3 Stk.)

INSALATA DI PISELLI ^{G,K} 16

Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /
Parmesan / Parmesan-Dressing

FIORI DI ZUCCA ^{A1,C,D,G} 21

gebackene Zucchini Blüten / Ricotta / Parmesan / Sardellen

TARTARE DI MANZO ^K 23

handgeschnittenes Rinderfilet / Schalotten / Cornichons / Dijon-Senf

FRITTO MISTO ^{2,3,A1,B,C,D,O} 21

frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchini streifen /
Kräuter-Mayonnaise / Zitrone

PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G 19

hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmesan /
frischer Trüffel / Trüffelschaum

TARTARE DI TONNO ^{D,G,H7} 21

Thunfisch / Burrata / Avocado creme / Pistazien

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G} 19

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern

PARMIGIANA ^{A1,G} 16

warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce /
Parmesan / Basilikum

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} 19

Burratina 125 g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomen /
Peperone Crusco / Brotcrumble

INSALATA COCOMERO ^G 15

Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze

PASTA FRESCA

FUSILLONI AL RAGU 19
langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum

PACCHERI FRUTTI DI MARE 23
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Kirschtomaten / Petersilie / Brotcrumble

LINGUINE TARTUFO 27
mit schwarzem Trüffel

LOBSTER LINGUINE 44
Hummer / Kirschtomaten / Cognac / Chili / Petersilie

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO 22
Ricotta / Spinat / Eigelb / frischer Trüffel / Salbeibutter / Parmesan

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA 22
Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan / Pinienkerne // mit Tartare di Tonno +7

SECONDI

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA 42
Seezunge vom Grill / Rosmarinkartoffeln / wilder Blumenkohl

TONNO MARINATO 35
marinierter Thunfisch / Sesammantel / Sugo aus Kirschtomaten und Leccino Oliven

SALMONE 34
Lachsfilet vom Grill / Rosmarinkartoffeln / wilder Brokkoli / Zitronenbuttersauce

COTOLETTA MILANESE 32
paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat mit Basilikum

FILETTO & TARTUFO 45
tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 160g / getrüffeltes Kartoffelpüree / schwarzer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus

RIBEYE 79
US Beef „Creekstone“ Ribeye 500 g / wilder Brokkoli / Marsala-Jus

FLANKSTEAK TAGLIATA 36
US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200 g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan

SPICY CAVOLFIORE BIANCO 19
spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta

CONTORNI:

Insalata Mista // Superfino Fries // Kartoffeln mit Rosmarin oder Petersilie //
Verdure alla Griglia // Patate al Forno // Kartoffelpürree // wilder Brokkoli // wilder Blumenkohl //
Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen 6.5

PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA 16.5
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum

SICILIAN SHEPHERD 17.5
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse /
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / getrocknete Feige /
Rucola / geröstete Walnüsse

SPICE LEE 16.5
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante /
Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

PIZZA TARTUFO 22
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo

PARMAROTTI 17
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /
Rucola / Parmesanhobel

DAMA BIANCA 26
Mozzarella Fior di Latte / Taleggio / Gorgonzola /
Parmesan / frischer Trüffel

PIZZA VEGAN

LA DONNA CANNONE (VEGAN) 15
Tomate / Rote-Beete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

TINA TUNA (VEGAN) 17
Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven / Kapern / Radicchio /
Salicornia / rote Zwiebeln / Crema di Balsamico

B
E
T
T
E
R

P
I
Z
Z
A



ANTIPASTI

OYSTERS ⁰

Gillardeau oysters no. 4 / shallot vinaigrette / lemon
p.p. 8 (min. 3 pcs.)

INSALATA DI PISELLI ^{G,K} 16

lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi /
parmesan / parmesan dressing

FIORI DI ZUCCA ^{A1,C,D,G} 21

fried zucchini blossoms / ricotta / parmesan / anchovies

TARTARE DI MANZO ^K 23

hand-cut beef fillet / shallots / cornichons / Dijon mustard

FRITTO MISTO ^{2,3,A1,B,C,D,O} 21

fried seafood, cod and zucchini strips / herbed mayo / lemon

PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G 19

thinly sliced gratinated potatoes / parmesan /
fresh truffle / truffle foam

TARTARE DI TONNO ^{D,G,H7} 21

tuna / burrata / avocado cream / pistachios

VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G} 19

thinly sliced veal / tuna sauce / capers

PARMIGIANA ^{A1,G} 16

warm sicilian-style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce /
parmesan / basil

BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} 19

burratina 125g / pickled roma tomatoes / oxheart tomatoes /
peperone crusco / bread crumble

INSALATA COCOMERO ^G 15

watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint

PASTA FRESCA

FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 19
slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} 23
vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine / cherry tomatoes / parsley / bread crumble

LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} 27
with black truffle

LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C} 44
lobster / cherry tomatoes / cognac / chili / parsley

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO ^{A1,C,G} 22
ricotta / spinach / egg yolk / fresh truffle / sage butter / parmesan

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G} 22
lemon / basil / burratina / parmesan / pine nuts // with tartare di tonno ^D +7

SECONDI

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA ^{D,G} 42
grilled sole / rosemary potatoes / wild cauliflower

TONNO MARINATO ^{D,F,I,K,L} 35
marinated tuna / sesame crust / cherry tomato and Leccino olive sugo

SALMONE ^{D,G} 34
grilled salmon fillet / rosemary potatoes / wild broccoli / lemon butter sauce

COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G} 32
breaded veal cutlet / summer cherry tomato salad with basil

FILETTO & TARTUFO ^{A1,G} 45
sliced beef fillet from German pasture-raised cattle 160g / truffled potato purée / black truffle / fried onions / jus

RIBEYE 500g ^G 79
US Beef „Creekstone“ ribeye 500g / wild broccoli / Marsala jus

FLANKSTEAK TAGLIATA ^{2,3,G} 36
US Beef „Creekstone“ flank steak 200g / salsa verde / arugula / parmesan

SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L} 19
spicy cauliflower steak / carrot-sesame purée / ricotta

CONTORNI:

insalata mista ^K // Superfino fries // potatoes with rosemary or parsley ^G //
verdure alla griglia // patate al forno ^G // potato purée ^G // wild broccoli // wild cauliflower //
caponata - sicilian style eggplant with pine nuts ^I 6.5

PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA ^{A1,G} 16.5
tomato / mozzarella fior di latte / mozzarella di bufala / basil

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} 17.5
tomato / mozzarella fior di latte / goat cheese / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / dried fig / arugula / roasted walnuts

SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} 16.5
tomato / mozzarella fior di latte / salame piccante / pecorino romano D.O.P. / mint-chili-pistachio pesto

PIZZA TARTUFO ^{A1,G} 22
tomato / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil

PARMAROTTI ^{A1,G} 17
tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / arugula / parmesan flakes

DAMA BIANCA ^{A1,G} 26
mozzarella fior di latte / taleggio / gorgonzola / parmesan / fresh truffle

PIZZA VEGAN

LA DONNA CANNONE (VEGAN) ^{2,3,A1,H7} 15
tomato / beetroot carpaccio / arugula / mint-chili-pistachio pesto

TINA TUNA (VEGAN) ^{6,A1,F} 17
tomato / vegan tuna / Leccino olives / capers / radicchio / salicornia / red onions / balsamic glaze

B
E
T
T
E
R

P
I
Z
Z
A