



ANTIPASTI

OYSTERS ⁰

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

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{A1,G} 17

Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte

INSALATA DI PISELLI ^{A1,G} 18

Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Birnenchutney /
Parmigiano / Brotcrumble / Gorgonzola-Birnen-Dressing

ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G} 19

Gebackene Reisbällchen / Parmesansauce / frischer Trüffel

VITELLO TONNATO ^{B,C,D} 19

Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern

PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G 19

Hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmigiano /
frischer Trüffel / Trüffelschaum

BURRATA & TARTARE DI POMODORO ^G 19

Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum

SPICY TARTARE DI TONNO ^D 21

Thunfisch / Oliven / gelbe Chili

FIORI DI ZUCCA ^{A1,G} 24

Gefüllte Zucchini Blüten / Ricotta / Parmigiano / grüner Spargel /
marinierte Kirschtomaten

CARPACCIO DI MANZO ^G 24

Rinderfilet / Parmesancreme

TARTARE DI MANZO ^{A1,A3,C,D,F,G,I,K} 25

Handgeschnittenes Rinderfilet / Parmesancreme / Kapern

FRITTO MISTO ^{A1,B,C,O} 26

Garnelen / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo

SECONDI

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ^{A1,D,G} 79
Ganze Seezunge / Rosmarinkartoffeln / Gemüse / Zitronenbutter / Kapern

. . .

CHATEAUBRIAND ^{C,G,I,K,M} (for two) p.P. 59
500g Filetsteak / saisonale Beilage / Grüne Pfeffersauce / Sauce Bernaise

SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L} 19
spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta

SUPREMA DI POLLASTRA AL LIMONE ^G 27
Maispoularde / Mugnoli / Polenta / Zitrone

SALMONE AL SALMORIGLIO ^D 34
Lachs / Mugnoli / Rosmarinkartoffeln / Zitronen-Kräuter-Sauce

COTOLETTA ALLA MILANESE ^{A1,C} 39
Kalbsschnitzel / Tomaten-Rucola-Salat

GUANCIA DI MANZO ^G 42
langsam geschmorte Rinderbäckchen / Kartoffelpüree /
Caponata / Primitivo-Jus

FILETTO & TARTUFO ^{A1,G} 49
tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 160g /
getrüffelttes Kartoffelpüree /
frischer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus

CONTORNI:

Insalata Mista ^K // Superfino Fries // Rosmarinkartoffeln // Verdure alla Griglia // Mugnoli // Kartoffelpüree ^G // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^I 7

PASTA FRESCA

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA ^{A1,G} 17
San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella

TAGLIATELLE AL RAGÙ ^{A1,C,G,I,M} 19
Geschmortes Rind / San Marzano Tomaten / Parmigiano

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO ^{A1,C,G} 22
Ricotta / Spinat / Eigelb / frischer Trüffel / Salbeibutter / Parmigiano

PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,O} 23
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /
Kirschtomaten / Petersilie / Brotrumble

TRUFFLE TAGLIOLINI ^{A1,C,G} 29
Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel

LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C,I} 49
Hummer / Cognac / Chili / Petersilie

PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA ^{A1,G} 17
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum

SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} 17
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante /
Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

PARMAROTTI ^{A1,G} 18
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /
Rucola / Parmesanhobel

PIZZA TARTUFO ^{A1,G} 23
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo

FRUTTI DI MARE ^{A1,B,O} 25
Tomate / Vongole / Garnelen / Calamaretti / Sepia / Petersilie

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.)

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{A1,G} 17

eggplant / San Marzano tomato / Parmigiano / mozzarella fior di latte

INSALATA DI PISELLI ^{A1,G} 18

lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / pear chutney /
Parmigiano / bread crumble / gorgonzola pear dressing

ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G} 19

baked rice balls / parmesan sauce / fresh truffle

VITELLO TONNATO ^{B,C,D} 19

rose-pink veal / tuna sauce / capers

PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G 19

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

BURRATA & TARTARE DI POMODORO ^G 19

Burrata di Puglia / marinated cherry tomatoes / basil

SPICY TARTARE DI TONNO ^D 21

tuna / olives / yellow chili

FIORI DI ZUCCA ^{A1,G} 24

stuffed zucchini blossoms / ricotta / Parmigiano / green asparagus /
marinated cherry tomatoes

CARPACCIO DI MANZO ^G 24

beef fillet / parmesan cream

TARTARE DI MANZO ^{A1,A3,C,D,F,G,I,K} 25

hand-cut beef fillet / parmesan cream / capers

FRITTO MISTO ^{A1,B,C,O} 26

shrimp / cuttlefish / baby calamari / lemon / citrus mayo

SECONDI

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ^{A1,D,G} 79
whole sole / rosemary potatoes / vegetables / lemon butter / capers

. . .

CHATEAUBRIAND ^{C,G,I,K,M} (for two) p.P. 59
500g beef fillet steak / seasonal side / green pepper sauce / Béarnaise sauce

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

SUPREMA DI POLLASTRA AL LIMONE ^G 27
corn-fed chicken / mugnoli / polenta / lemon

SALMONE AL SALMORIGLIO ^D 34
salmon / mugnoli / rosemary potatoes / lemon-herb sauce

COTOLETTA ALLA MILANESE ^{A1,C} 39
breaded veal cutlet / tomato-arugula salad

GUANCIA DI MANZO ^G 42
slow-braised beef cheeks / potatoe purée / caponata / primitivo jus

FILETTO & TARTUFO ^{A1,G} 49
sliced fillet of german pasture-raised beef 160g / truffled potatoe purée /
fresh truffle / roasted onions / jus

CONTORNI:

Insalata Mista ^K // Superfino Fries // rosemary potatoes // verdure alla griglia // mugnoli // potatoe purée ^G // Caponata - sicilian style eggplant with pine nuts ^I 7

PASTA FRESCA

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA ^{A1,G} 17
San Marzano tomatoes / chili / garlic / crema di stracciatella

TAGLIATELLE AL RAGÙ ^{A1,C,G,I,M} 19
braised beef / San Marzano tomatoes / Parmigiano

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

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

TRUFFLE TAGLIOLINI ^{A1,C,G} 29
truffle butter / Parmigiano / fresh truffle

LOBSTER LINGUINE ^{A1,B,C,I} 49
lobster / cognac / chili / parsley

PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA ^{A1,G} 17
tomato / mozzarella fior di latte / mozzarella di bufala / basil

SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} 17
tomato / mozzarella fior di latte / salame piccante /
pecorino romano D.O.P. / mint-chili-pistachio pesto

PARMAROTTI ^{A1,G} 18
tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi /
arugula / parmesan flakes

PIZZA TARTUFO ^{A1,G} 23
tomato / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil

FRUTTI DI MARE ^{A1,B,O} 25
tomato / vongole / shrimp / baby calamari / cuttlefish / parsley

B
E
T
T
E
R

P
I
Z
Z
A