

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1} <i>Olivenöl / Rosmarin / Meersalz</i>	7
PROSCIUTTO SAN DANIELE <i>fein geschnittener luftgetrockneter Schinken</i>	18
OLIVE & PARMIGIANO ^G <i>mediterrane Oliven / Parmigiano</i>	15
PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G <i>Hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmigiano / frischer Trüffel / Trüffelschaum</i>	19
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{A1,G} <i>Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte</i>	17
BURRATA & TARTARE DI POMODORO ^G <i>Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum</i>	19
VITELLO TONNATO ^{B,C,D} <i>Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern</i>	19
ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G} <i>Gebackene Reiskügelchen / Parmesansauce / frischer Trüffel</i>	17
FRITTO MISTO ^{A1,B,C,O} <i>Garnelen / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo</i>	21
SPICY TARTARE DI TONNO ^D <i>Thunfisch / Oliven / gelbe Chili</i>	21
CARPACCIO DI MANZO ^G <i>Rinderfilet / Parmesancreme</i>	24

INSALATA

INSALATA DI TONNO ^{D,K} <i>Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i>	18
INSALATA DI PISELLI ^{A1,G} <i>Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Birnenchutney / Parmigiano / Brotcrumble / Gorgonzola-Birnen-Dressing</i>	18

PASTA FRESCA ^{HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST}

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA ^{A1,G} <i>San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella</i>	17
TAGLIATELLE AL RAGÙ ^{A1,C,G,I,M} <i>Geschmortes Rind / San Marzano Tomaten / Parmigiano</i>	19
PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} <i>Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie / Brotcrumble</i>	23
TRUFFLE TAGLIOLINI ^{A1,C,G} <i>Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel</i>	27
LASAGNE DI MANZO ^{A1,B,C} <i>hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum</i>	18

BETTER PIZZA

MILANO ^{2,3,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>	15
PARMAROTTI ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Rucola / Parmesanhobel</i>	17
LA BUFALA ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum</i>	17
SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / getrocknete Feige / Rucola / geröstete Walnüsse</i>	18
SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	18
REGINA ROYAL ^{2,3,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>	21
TARTUFO ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo</i>	22

ADD ON	+3.5
<i>Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi // Leccino Oliven ⁶ // Mailänder Salami ^{2,3} // Prosciutto Cotto ^{2,3} // Salame Piccante ^{2,3}</i>	

SECONDI

CAVOLO A PUNTA ^{C,E,G,2,3} <i>Spitzkohl gegrillt & geschmort / Nussbutter-Mayonnaise / Petersilien-Erdnuss-Pesto / gepickelte Zwiebeln / geröstete Erdnüsse</i>	19
SALMONE AL SALMORIGLIO ^D <i>Lachs / Mugnoli / Rosmarinkartoffeln / Zitronen-Kräuter-Sauce</i>	29
FILETTO PEPE VERDE ^{I,K} <i>200g Rinderfilet / saisonale Beilage / Grüne Pfeffersauce</i>	45
MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA ^{A1,O} <i>Miesmuschel, Superfino Fries, Weißweinsugo oder Tomatensugo mit Chili</i>	25

CONTORNI	6.5
<i>Insalata Mista ^κ // Superfino Fries // Mugnoli // Verdure alla Griglia // Rosmarinkartoffeln // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^ι</i>	

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

BUON APPETITO

BUSINESS LUNCH

MONDAY - FRIDAY 11.30 AM - 4 PM

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1} <i>olive oil / rosemary / sea salt</i>	7
PROSCIUTTO SAN DANIELE <i>thinly sliced air-dried San Daniele ham</i>	18
OLIVE & PARMIGIANO ^G <i>mixed olives / Parmigiano</i>	15
PATATE CARPACCIO TARTUFO ^G <i>thinly sliced gratinated potatoes / Parmigiano / fresh truffle / truffle foam</i>	19
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{A1,G} <i>eggplant / San Marzano tomato / Parmigiano / mozzarella fior di latte</i>	17
BURRATA & TARTARE DI POMODORO ^G <i>Burrata di Puglia / marinated cherry tomatoes / basil</i>	19
VITELLO TONNATO ^{B,C,D} <i>rose-pink veal / tuna sauce / capers</i>	19
ARANCINETTE TARTUFO ^{A1,G} <i>baked rice balls / parmesan sauce / fresh truffle</i>	17
FRITTO MISTO ^{A1,B,C,O} <i>shrimp / cuttlefish / baby calamari / lemon / citrus mayo</i>	21
SPICY TARTARE DI TONNO ^D <i>tuna / olives / yellow chili</i>	21
CARPACCIO DI MANZO ^G <i>beef fillet / parmesan cream</i>	24

INSALATA

INSALATA DI TONNO ^{D,K} <i>romaine lettuce / lamb's lettuce / radicchio / tuna in oil / avocado / Leccino olives / homemade dressing</i>	18
INSALATA DI PISELLI ^{A1,G} <i>lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / pear chutney / Parmigiano / bread crumble / gorgonzola pear dressing</i>	18

PASTA FRESCA ^{HANDMADE - BRONZE-CUT}

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA ^{A1,G} <i>San Marzano tomatoes / chili / garlic / crema di stracciatella</i>	17
TAGLIATELLE AL RAGÙ ^{A1,C,G,I,M} <i>braised beef / San Marzano tomatoes / Parmigiano</i>	19
PACCHERI FRUTTI DI MARE ^{A1,B,C,O} <i>vongole / shrimp / calamari / chili / garlic / white wine / cherry tomatoes / parsley / bread crumble</i>	23
TRUFFLE TAGLIOLINI ^{A1,C,G} <i>truffle butter / Parmigiano / fresh truffle</i>	27
LASAGNE DI MANZO ^{A1,B,C} <i>homemade beef lasagna / mozzarella / San Marzano tomatoes / Parmigiano / basil</i>	18

BETTER PIZZA

MILANO ^{2,3,A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / milanese salami</i>	15
PARMAROTTI ^{A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / arugula / parmesan flakes</i>	17
LA BUFALA ^{A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / mozzarella di bufala / basil</i>	17
SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} <i>tomato / mozzarella fior di latte / goat cheese / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi / dried fig / arugula / roasted walnuts</i>	18
SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} <i>tomato / mozzarella fior di latte / salame piccante / pecorino romano D.O.P. / mint-chili-pistachio pesto</i>	18
REGINA ROYAL ^{2,3,A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / porcini mushrooms / truffle oil</i>	21
TARTUFO ^{A1,G} <i>tomato / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil</i>	22

ADD ON	+3.5
<i>Leccino olives ⁶ // salame piccante ^{2,3} // milanese salami ^{2,3} // prosciutto cotto ^{2,3} // prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi</i>	

SECONDI

CAVOLO A PUNTA ^{C,E,G,2,3} <i>sweetheart cabbage grilled & braised / brown butter mayo / parsley peanut pesto / pickled onions / roasted peanuts</i>	19
SALMONE AL SALMORIGLIO ^D <i>salmon / mugnoli / rosemary potatoes / lemon-herb sauce</i>	29
FILETTO PEPE VERDE ^{I,K} <i>200g beef fillet / seasonal side / green pepper sauce</i>	45
MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA ^{A1,O} <i>mussels, Superfino Fries, white wine sugo or spicy tomato sugo</i>	25

CONTORNI	6.5
<i>Insalata Mista ^κ // Superfino fries // mugnoli // verdure alla griglia // rosemary potatoes // caponata - sicilian style eggplant with pine nuts ^ι</i>	

Information on allergens and additives is available on request from our service staff.
All prices incl. VAT.

BUON APPETITO