



SPEISEKARTE

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden begleitet von Olivenöl und Brot

Olive all'ascolana (kleiner, feiner Appetizer) Frittierte Oliven gefüllt mit Ragù oder Feta	9 €
Carpaccio di Manzo Trüffel Rucola geschmolzene Kirschtomaten Pecorino	18 €
Modern: Vitello Tonnato Kalbstranchen aus der Nuss Thunacreme Kapern Blumenkohl	17 €
Cremiger Büffelmozzarella Angeröstete Coeur de Boeuf-Tomaten Basilikum Rucola Sonnenblumenkerne französisches Olivenöl	16 €
Zollhaus Antipasti Bunte Antipasti des Hauses Oliven Prosciutto Büffelmozzarella	16 €
Großer Salade Nicoise Blattsalate Antipasti Mozzarella Melone Kartoffeln Ei Balsamico di Modena	16 €
Tagliata d'Estate – Kreiners Sommer Krosse Spitzen vom Rinderfilet Avocado geröstete Spitzpaprika Crostiti Rucola Basilikum Thymian als Hauptgangportion	19 € +10 €



Hauptgänge

Rigatoni all'Arrabbiata	13 €
Chili Petersilie Knobli Paprika	
Salsiccia!	16 €
Rigatoni Tomate Petersilie Chili Paprika	
Linguine mit Ricotta und Guanciale	16 €
Linguine Ricotta Knuspriger Guanciale Zitrone Parmigiano	
Classic: Ragù alla Bolognese	18 €
vom Kalb 6 Stunden geschmort Tagliatelle Pecorino	
Südtirol: Ricotta-Knödel	25 €
Ricotta Spinat Braune Butter Pecorino Basilikum Geschmolzene Kirschtomaten	
Stracotto di Manzo	29 €
'Zer' - schmorter Braten vom Rind Tagliatelle Buntes Grillgemüse	
Linguine Gamberoni	29 €
Riesengarnelen Kirschtomaten Chili Rucola Frühlauch	
Puristik: Trüffel	26 €
Linguine Frischer Trüffel leichter Rahm Parmigiano D.O.P.	
Filet vom Rind 200g	39 €
Filet vom Rind 150g	29 €
Surf 'n' Turf Rinderfilet und Garnelen	32 €
Rumpsteak 300g	35 €
Flanksteak 250g	30 €
Chateaubriand 500g	95 €
Riesengarnelen 8/12	29 €
Tagesfisch	~ €

Dazu servieren wir
Mediterranes Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
oder einen großen Sommersalat



Dessert

Panna Cotta Classica Erdbeeren Pur und Sorbet Pistazie Mandel	12 €
Auswahl von Hartkäse Pecorino, Gruyère	15 €
La Dolce Vita mit Freunden Großzügige Platte für Wein und feine Stunden nach dem Essen Salame di Milano Pecorino Gruyère Grissini Oliven Dips	28 €