

--- BUONI PRODOTTI ---

UNSERE BUONI PRODOTTI - EINE KLEINE AUSWAHL AN UNSEREN ITALIENISCHEN PRODUKTEN DIREKT VON KLEINEN ERZEUGERN. SIE SIND AN SICH SCHON SO GUT, DASS SIE SONST GAR NICHT MEHR VIEL BRAUCHEN.

- STRACCIATELLA AFFUMICATA (V)**..... 8
Geräucherte Stracciatella von Emmanuele Cammarotta, direkt aus Apulien. Das Innere der Burrata - cremig, rauchig, lecker
- BURRATA PESTO TRAPANESE (V)**..... 14
Eine riesige 250g Burrata direkt aus Apulien von unserem Lieferanten Emmanuele Cammarotta. Gefüllt mit Pesto Trapanese und sonnengetrockneten Tomaten. Serviert auf einem Bett aus grüner Padron Paprika. Groß genug, um sie mit seinen Liebsten zu teilen!
- ALL THINGS TRUFFLE (V)**..... 11
Eine 125g Burratina aus Apulien, gefüllt mit einer köstlichen Trüffelsauce im Inneren und noch mehr frischem, schwarzem Trüffel aus Italien oben drauf

- DUO DI PARMA E SALAMI**..... 8
Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP & Fenchel Salami fatto con amore dai fratelli Gombitelli
- BOCCONCINO**..... 11
Bresaola della Valtellina, Grissini und ein cremiger Dip mit Ricotta und Limette
- LA SANTA TRINITÀ**..... 14
Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP, Büffelmozzarella von Salvatore Corso aus Neapel und frittiertes, hausgemachtes Pizzateig. Perfekt zum teilen!

ANTIPASTI

MARIAH CAULI (V) / 8
Frittiert schmeckt alles nochmal besser: Baby-Blumenkohl, Cacio e Pepe-Creme aus frischem Pecorino und Parmigiano Reggiano, garniert mit frischen Minzblättern

CHAMPIGNONS LEAGUE (VEG) / 8,5
Herbst-Bruschetta: Weißes Weizenbrot, Champignoncreme, belegt mit unseren gebratenen "magic mushrooms": braune und weiße Shimiji-Pilze, Chantarelle und in Balsamico-Essig karamellisierte Babyzwiebeln

ARANCINI SICILIANI (V) / 10
Drei frittierte Arancini, gefüllt mit Risottoreis, mildem Caciocavallo-Käse und cremiger Trüffelsauce. Oh dio mio!

PIZZA NAPOLETANA

UNSER HAUSGEMACHTER PIZZATEIG RUHT 72 STUNDEN LANG, BEVOR ER MIT DEN BESTEN ZUTATEN BELEGT WIRD UND IN UNSEREN OFEN KOMMT. PIZZA NAPOLETANA, COTTO NEL FORNO DI CASA!

- LA MAMMARGHERITA (V)** 11,5
San Marzano-Sauce, Mozzarella fior di Latte, frischer Basilikum
- THAT'S HOT** 15
San-Marzano-Sauce mit Nduja-Salami, Fior di Latte, rote-Zwiebel-Konfit und scharfe Salami
- SAY CHEESE (V)**..... 14
Quattro formaggi: Parmigiano Reggiano, Mozzarella fior di latte, Ricotta, Gorgonzola und Zitronenmarmelade

- YUNG TRUFFLE (V)**..... 19,5
Trüffelsauce, Ricotta, gebackene Austernpilze, Mozzarella fior di latte, frischer schwarzer Trüffel und Schnittlauch
- CAPRI CAPRICCIOSA** 17
San Marzano-Sauce, Mozzarella fior di latte, Artischocke in Olivenöl, gekochter Schinken, schwarze Oliven, Austernpilze

- SQUASH AND THE CITY (V)**..... 15,5
Butternusskürbis, gebratener Brokkoli, schwarze Oliven, Pinienkerne, überbacken mit geräucherter Stracciatella
- REGINA GEORGE**..... 14,5
Pizza Bianca mit Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, gekochtem Schinken, Pilzen

PRIMI PIATTI

JEDEN MORGEN UM 9 UHR BEGINNEN MICHELANGELO UND SEINE 28-KÖPFIGE KÜCHENBRIGADE MIT DER HERSTELLUNG DES FRISCHEN TEIGS, UM DIE BESTE HAUSGEMACHTE PASTA HERZUSTELLEN.

SEXIEST SAN MARZANO (VEG) / 12,5
Hausgemachte Paccheri mit einer saftigen Soße aus den saftigsten San Marzano-Tomaten > Extra geräucherte Stracciatella +3€

LA CARBOMAMMA / 15
Hausgemachte Spaghetti mit knusprigen Guanciale Stücken, frischem Eigelb und viel frisch geriebenem Pfeffer (keine Sahne!)

PESTO THE MOON (V) / 13
Hausgemachte Busiate Pasta mit hausgemachtem grünem Pesto: viel frischer Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmigiano Reggiano, Ricotta al forno, natives Olivenöl - das wars!

SPAGHETTI ALLE COZZE / 16,5
Hausgemachte quadratische Spaghetti mit Fischfond, Miesmuscheln, Kirschtomaten und frischer Petersilie

GRANDE LASAGNA / 14,5
Hausgemachte Lasagne mit Schweine-, Kalbs- und Rinderragout von unserem bayrischen Hofmetzger Herbert Waldinger, überbacken mit geriebenem Parmigiano Reggiano

DIE BERÜHMTE TRÜFFELPASTA (V) / 19,5
UNSER SUPERSTAR: hausgemachte Mafaldine Pasta, Trüffel-Mascarpone-Sauce, gekrönt mit noch mehr frischem, schwarzem Trüffel aus Italien

SECONDI PIATTI

LETTUCE PRAY (VEG) / 14
Römersalat, gebackene rote Bete, gelbe und rote Tomaten, konfiertes Fenchel, Brokkoli, Radicchio, Knoblauch-Croutons, gekrönt mit veganer Aioli und eingelegten roten Zwiebeln > Extra Büffelmozzarella +3€

MICHELANGELO CARPACCIO / 16
Roastbeef-Carpaccio von unserem bayerischen Hofmetzger Herbert Waldinger. Garniert mit weißem, gelbem und violetter Blumenkohl und grünem Romanesco, garniert mit Süßkartoffel-Aioli und gehobeltem Provolone

OSSOBUCCO ALLA FILIPPO / 28
Ossobuco vom Kalb mit Safranpolenta und knusprigen Zwiebeln

SIDES

HAKUNA PATATA (VEG) / 5
Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin

INSALATA PICCOLA (V) / 5
Kleiner Beilagensalat mit Rucola, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

PAPA POLENTA (V) / 5
Maispolenta mit Safran

DOLCI

IL TIGRAMISU (V) / 8
Der unschlagbare Klassiker della casa mit einem Hauch von Marsala Likör

SAY CHEESE-CAKE (V) / 8,5
Ein unglaublicher, zarter Käsekuchen mit saisonalem Fruchtcoulis

ESPRESSO & DOLCI ALL IN (V) / 6,5
Keine Qual der Wahl mehr: unser Mini Schokoladenmousse im Mini-Tiramisu, serviert mit einem Espresso

CHOCO CLAP CLAP (V) / 9
Eine saftige Torte aus Zartbitter- und Vollmilchschokolade, gesalzenem Butterkaramell, Kaffee und Haselnuss, mit einer knusprigen Praline und einer köstlichen aufgeschlagenen Mascarponecreme als Krönung

THIS CRÈME IS ON FIRE (V) / 10
Eine unglaublich leckere, hausgemachte Crème brûlée

BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH WEITEREN INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN. DIE VOLLSTÄNDIGE LISTE ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM TEAM. ZUSATZSTOFFE: (3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL - (7) MIT PHOSPHAT - (14) KOFFEINHALTIG - (15) ALKOHOLHALTIG
ALLE GENANNTEN PREISE ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

CHEF: MICHELANGELO PRIMOCONFORTI