

--- 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): Geräucherte Stracciatella von Emmanuele Cammarotta, direkt aus Apulien. Das Innere der Burrata - cremig, rauchig, lecker.....8

BURRATA PESTO TRAPANESE (V): 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!.....14

BOCCONCINO: Bresaola della Valtellina, Grissini und ein cremiger Dip mit Ricotta und Limette.....11

ALL THINGS TRUFFLE (V): Eine 125g Burratina aus Apulien, gefüllt mit einer köstlichen Trüffelsauce im Inneren und noch mehr frischem, schwarzem Trüffel aus Italien oben drauf.....11

DUO DI PARMA E SALAMI: Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP & Fenchel Salami fatto con amore dai fratelli Gombitelli.....8

LA SANTA TRINITÀ: Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP, Büffelmozzarella von Salvatore Corso aus Neapel und frittiertes, hausgemachtes Pizzateig. Perfekt zum teilen!.....14

--- ANTIPASTI ---

MARIAH CAULI (V) / 8

Frittiert schmeckt alles nochmal besser: Baby-Blumenkohl, Cacio e Pepe-Creme aus frischem Pecorino und Parmigiano Reggiano, Xgarniert mit frischen Minzblättern

ARANCINI SICILIANI (V) / 10

Drei frittierte Arancini, gefüllt mit Risottoreis, mildem Caciocavallo-Käse und cremiger Trüffelsauce. Oh dio mio!

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

DAWSON'S LEEK (VEG) / 9

Gebratener Lauch mit einer Gribiche-Soße aus Gürkchen, Senfkörnern, roten Zwiebeln und Olivenöl, dazu vegane Aioli > Extra Stracciatella + 3€

SPECTACOLAR / 11,5

Mais-Tacos gefüllt mit Lachsforelle, Granatapfel und Chicoree - garniert mit einer cremige Maissauce

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!

MAMMARGHERITA (V)..... 12,5
San Marzano-Sauce, Mozzarella fior di Latte, frischer Basilikum - simply the best!

REGINANNA NANNINI (V)..... 15
Pizza Bianca mit Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, gekochtem Schinken, Pilzen und Schnittlauch

QUATTRO FORMAGGI (V)..... 15,5
Parmigiano Reggiano, Mozzarella fior di latte, Ricotta, Gorgonzola und Zitronenmarmelade

THAT'S HOT..... 15
San-Marzano-Sauce mit Nduja-Salami, Fior di Latte, rote-Zwiebel-Konfit und scharfe Salami

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

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.

SEXY SAN MARZANO (V) / 14

Hausgemachte Paccheri Pasta mit einer Sauce aus den saftigsten San-Marzano-Tomaten. Garniert mit konfierten roten Tomaten und geräucherter Stracciatella

IL CLASSICO - SPAGHETTI BOLOGNESE / 15,5

Hausgemachte Spaghetti Bolognese mit Schweine-, Kalbs- und Rinderragout von unserem bayrischen Hofmetzger Herbert Waldinger, überbacken mit geriebenem Parmigiano Reggiano

HOLY RAVIOLI (V) / 16

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Montovana-Kürbis, in einem Bett aus Gorgonzola-Creme, überbacken mit Amaretti-Kekschen und Obst-Mostrada

GNOCCH' GNOCCH' GNOCCHI' ON HEAVENS DOOR / 18,5

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Tintenfisch. Garniert mit Limonen-Panko und Kräuteröl

DIE BERÜHMTE TRÜFFELPASTA (V) / 19,5

UNSER SUPERSTAR: hausgemachte Mafaldine Pasta, Trüffel-Mascarpone-Sauce, gekrönt mit noch mehr frischem, schwarzem Trüffel aus Italien

LA GRAN CARBONARA FÜR 2 / 18 pro person

Hausgemachte Spaghetti mit Eigelb, Pecorino und knusprigem Guanciale, serviert direkt aus dem Pecorino Laib - grande!

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€

TAGLIATA DI MANZO / 35

Unser Tagliata: Hüftsteak mit Salsa verde. Als Beilage: gebackene Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln

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 gehobtem Provolone

OSSOBUCO ALLA FILIPPO / 28

Ossobuco vom Kalb mit Safranpolenta und knusprigen Zwiebeln

TORTINO DI PATATE (V) / 14

Tortino - italienisches Kartoffelgratin mit Bechamelsauce, Mantovana Kürbis und Austernpilzen, im Ofen mit Parmigiano Reggiano überbacken

CACCIUCCO DI MARE / 26

Typische toskanische Fischsuppe mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tomaten, Wolfsbarsch, Tintenfisch, Knoblauchbrot und Petersilie

SIDES

INSALATA PICCOLA (V) / 5

Kleiner Beilagensalat mit Rucola und Römersalat, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

PAPA POLENTA (V) / 5

Maispolenta mit Safran

HAKUNA PATATA (VEG) / 5

Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin

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 und 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

PINEAPPLE CARPACCIO (VEG) / 8

Fruchtiges Ananas-Carpaccio mit veganer Limettenchantilly und einem Kokos-Passionsfrucht-Crumble

THIS CRÈME IS ON FIRE (V) / 10

Eine unglaublich leckere, hausgemachte Crème brûlée

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

CHEF: MICHELANGELO PRIMOCONFORTI

