

APERITIVO
APERTIF
VIA DEI MILLE

L'APERITIVO
STUCKY

NONINO BY GABRIELE CUSIMANO

12,50

L'APERITIVO BOTANICALDRINK &
CEDRATA TASSONI
ANLÄSSLICH DES EVENT
"IL CIELO SOPRA NONINO"
ÜBERRASCHE GABRIELE CUSIMANO,
SKYLINE BAR MANAGER IM HILTON
MOLINO STUCKY SEINE GÄSTE MIT
DIESER SPRITZ-VERSION.

FRANCIACORTA
PAS DOSÉ
CORTE AURA

0,1 L

15,00

SPUMANTE BRUT **ROSÉ**
CLEMENTINA
LESSONA-PIEMONTE D.O.C.
TENUTA SELLA

0,1 L

15,00

WEIN DES MONATS

2020 NEBBIOLO
OCCHETTI
PRUNOTTO

0,75L

79,00

AUFSCHNITTE AUS ITALIEN

SOPRESSA	12,50	OLIVE CERIGNOLA	9,50
<i>Junge Salami aus den Veneto</i>		<i>Schale Grüne Oliven a. Apulien</i>	
MORTADELLA	13,90	OLIVE TAGGIASCHE	12,50
<i>Mortadella mit Pistazien</i>		<i>Schale Schwarzen Oliven</i>	
SPECK ALTO ADIGE	15,50	POMODORI SECCHI	9,50
<i>Südtiroler geräucherter Speck</i>		<i>Schale getrocknete Tomaten</i>	
COPPA DI PARMA	14,00	PARMIGIANO 24 M.	15,50
<i>Italienischer Schweinenacken</i>		<i>Parmesan Brocken 24 Monate</i>	
SAN DANIELE	15,50	FORMAGGIO MISTO	20,50
<i>Roher Schinken 18 Monate</i>		<i>Käse Variation "Eros Burrati"</i>	KLEIN
BRESAOLA	16,00	FORMAGGIO MISTO	29,50
<i>Bündnerfleisch aus Valtellina</i>		<i>Käse Variation "Eros Burrati"</i>	GROSS

ETAGEREN FÜR ZWEI



AUFSCHNITT	39,00
KÄSE & AUFSCHNITT	39,00
GEMÜSE ANTIPASTI & AUFSCHNITT	39,00

OSTRICHE



AUSTERN SORTE NACH TAGESANGEBOT MIT ZITRONE & TROPEAZWIEBEL VINAIGRETTE STÜCK	5,00
1/2 DUTZEN	25,00

SARDINEN



CROSTINO & SARDINE	
JAHRGANGSSARDINEN MIT GERÖSTETEM KNOBLAUCH-CIABATTA	22,50

PIZZA NUOVA AB 17:00 UHR

REGINA MARGHERITA	18,00
<i>mit Tomaten Mozzarella & Büffel-Mozzarella</i>	
NAPOLETANA	17,50
<i>mit Tomaten Büffel-Mozzarella, Kapern und Anchoris</i>	
SAN DANIELE	22,00
<i>mit San Daniele Schinken 18 Monate gereift und Rucola</i>	
SALAME SOPRESSA	19,00
<i>mit Tomaten Mozzarella und Junger Salami aus dem Veneto</i>	
GAMBERONI & CALAMARI	24,50
<i>mit Tomaten Gambas & Calamari Oliven und Kapern --Ohne Mozzarella Serviert--</i>	

Ciabatta
Bio Olivenöl
Grissini



CIABATTA GRISSINI & BIO
OLIVENÖL
P.P.
1,50

Für Hinweise
zu Allergenen
wenden Sie
sich bitte an
das Personal.

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI VERDURE <i>Mariniertes Gemüse mit Pilzen und Büffel-Mozzarella</i>	18,50	CARPACCIO CLASSICO <i>Rindercarpaccio mit gehobeltem Grana Padano & Champignon</i>	22,50
FRITTO MISTO VENEZIANO <i>Calamaretti - Rotbarbe - Gambas & Gemüse</i>	22,50	CAPRESE DI BUFALA <i>Tomaten-Büffel-Mozzarella mit Basilikum</i>	18,90
VITELLO TONNATO CLASSICO <i>Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischcreme</i>	19,00		

PASTA

PENNE ALLA NORMA CON RICOTTA SALATA <i>Penne mit Auberginen und Salzigen Ricotta Käse</i>	17,50
STROZZAPRETI CON SALSICCIA AL FINOCCHIO <i>Strozzapreti mit Fenchel-Salsiccia</i>	18,90
SPAGHETTI VONGOLE <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	22,50
RISOTTO AI FUNGHI <i>Risotto mit Pilzen und Parmiggiano reggiano</i>	18,00
TAGLIOLINI CON TARTUFO NERO <i>Bandnudel mit Schwarzem Trüffel aus dem Parmesan Laib</i>	36,50

PESCE & CARNE

Hauptgänge werden mit einer Sauce nach wahl serviert

LUCIO PERCA <i>Zanderfilet auf der Haut Gebraten</i>	32,00
ENTRECOTE DI MANZO <i>Argentinisches Entrecôte vom Lava-Grill</i>	28,00
NOCE DI VITELLO <i>Kalbsrückenruß vom Lava-Grill</i>	28,00
FILETTO DI MANZO <i>Argentinisches Rinderfilet vom Lava-Grill</i>	37,00

CONTORNI - Beilagen & Saucen

SALSA VERDE	7,00	ROTWEIN-JUS	7,00
POLENTA CLASSICA <i>Polenta</i>	6,00	BROCCOLO SELVAGGIO <i>Wilder Brokkoli</i>	7,00
RUCOLA-DATTERINO-PARMIGIANO <i>Rucola Tomaten Parmesan</i>	6,00	SPINACI <i>Blattspinat</i>	6,50
PEPERONATA <i>Schmor-Paprika</i>	6,50	PATATE AL ROSMARINO <i>Rosmarinkartoffeln</i>	5,00