

IMPORTANT NOTE
WICHTIGER HINWEIS

*: frozen product at origin by selecting high quality raw materials.

*: Tiefkühlprodukt am Ursprung durch Auswahl hochwertiger Rohstoffe.

a: Fresh product at origin, processed and blast chilled at a negative temperature in our company

a: Frisches Produkt am Ursprung, verarbeitet und bei negativer Temperatur in unserem Unternehmen strahlgekühlt

b: Product intended to be consumed raw or practically raw, subjected to preventive rec-
lamation treatment in compliance with the prescriptions of

b: Produkt, das roh oder praktisch roh verzehrt werden soll und einer vorbeugenden
Rückgewinnungsbehandlung gemäß den Vorschriften von

Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Lista degli allergeni – List of allergens

1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi
derivati e i prodotti derivati; GLUTEN

2) crostacei e prodotti a base di crostacei; CRUSTACEANS

3) uova e prodotti a base di uova; EGGS

4) pesce e prodotti a base di pesce; FISH

5) arachidi e prodotti a base di arachidi; PEANUTS

6) soia e prodotti a base di soia; SOY

7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); MILK

8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi

e i loro prodotti; DRIED FRUIT

9) sedano e prodotti a base di sedano; CELERY

10) senape e prodotti a base di senape; MUSTARD

11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; SESAME

12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in
termini di anidride solforosa totale; SULFUR DIOXIDE

13) lupini e prodotti a base di lupini; LUPINI

14) molluschi e prodotti a base di molluschi CLAMS

Being informed can save your life. Here is the list of products that can cause allergies or
intolerances.

Cover Charge

Gedeck 3.50

Starters – Vorspeisen

(In brackets the reference to allergens)

(In Klammern der Hinweis auf Allergene)

Fried octopus in black batter, mashed potato and friggiteli peppers Gebratener Oktopus in schwarzem Teig, Kartoffelpüree und Friggiteli-Paprika (1/4/14)	18
Marinated anchovies and panzanella Marinierte Sardellen und Panzanella (1/4/9)	18
Cuttlefish with peas cream Tintenfisch mit Erbsencreme (14)	19
Tastes of seafood marinade with fruit Verkostung Marinaden mit Früchten (4)	20
Fassona tartare, egg, caper flower, mustard mayonnaise, pickled vegetables Fassona Tatar, ei, Kapernblüte, Senfmayonnaise, eingelegtes Gemüse (3/9/10)	19
A selection of 5 different cheeses with jams. Auswahl von 5 Käsesorten begleitet von Marmeladen (7)	18
Baked aubergine, vegetables, burrata cream Gebackene Aubergine, Gemüse, Burrata-Creme (7) (Veg.)	14

Pasta Plates - Nudelgericht

Black Tagliolini ribbon pasta, bottarga (Salted dried mullet), squash flowers and soft cheese Schwartz Tagliolini-Bandnudeln, Bottarga (gesalzene getrocknete Meeräsche), Kürbisblüten und Weichkäse (1/3/4/7/9)	21
Cod dumplings, carrot sauce, liquorice powder Kabeljau-Knödel, Karottensauce, Lakritzpulver (1/3/4/9)	20
Cascina Oschiena rice with cheese and pepper, red prawn tartare, green apple "caviar" (minimum for two) Cascina Oschiena-Reis mit Käse und Pfeffer, rotes Garnelentatar, grüner Apfelmaviar (mindestens für zwei) (2/7/9)	23
Ravioli with cedar, squid and chard cream Ravioli mit Zeder, Tintenfisch und Mangold creme (1/3/7/9/14)	20
Spaghettoni from Gagnano "Carmiano" with sea urchin*, coffee powder, crunchy chickpeas Spaghetti aus Gagnano „Carmiano“ mit Seeigel*, Kaffeepulver, knusprige Kichererbsen (1/4/14)	25
Aubergine and smoked cheese ravioli, tomato cream Ravioli mit Auberginen und geräuchertem Käse, Tomatencreme (1/3/7/9) (Veg.)	19

Fish Plates - Fischgerichte

Baked prawns*, flaked almonds, vegetable crudités, mango in osmosis, guacamole (Gebackene Garnelen*, Mandelblättchen, Gemüserohkost, Mango in Osmose, Guacamole (2/8/9)	25
Cod in a caper and olive crust and "pappa al pomodoro" Kabeljau in Kapern-Oliven-Kruste und "pappa al pomodoro" (1/4/7)	25
Tuna tataki, aubergine cream, sweet and sour onion, pistachios Thunfisch-Tataki, Auberginencreme, süß-saure Zwiebel, Pistazien (4/8)	25
Fried sword fish, fennel and orange salad and sweet and sour sauce Gebratener Schwertfisch, Fenchel und Orangensalat und süß-saure Sauce(1/3/4/6/11/12)	25

Fish cooked inside the Oven - Fisch im Ofen gegart

All'acqua pazza: tomatoes, black olives and onions \ Tomaten, Zwiebeln, Oliven	
All' isolana: With all seasonal vegetables \ Mit gemischtem Gemüse (4/12)	€ 8.00x 100 gr

Meat & Vegetable Plates - Fleisch & Gemüse gerichte

Veal sirloin, aleatico sauce, foie gras and caramelized apple Kalbsfilet, Aleatico-Sauce, Gänseleber und karamellierter Apfel (12)	25
Stuffed tomato & Co. (Veg.) Gefüllte Tomate & Co.(Veg.)	18