

ANTIPASTO	Vitello Tonnato Moderno e Classico		17 €
VORSPEISE	Involtini vom Kalbsrücken auf Thunfischsashimi, Kapern und Thunfischsauce		
STARTER	Involtini of veal on Tuna Sashimi with capers and tunasauce		
	Petto e Coscia di Colombo		19 €
	Brust und Keule von der Taube mit Selleriepüree, Weintrauben und Risotto Milanese		
	Chest and drumstick of pigeon with celeriac puree, grapes and risotto milanese		
	Polipo e Patate		17 €
	Pochierter Pulpo mit Kartoffel-Bohnensalat, bronze Fenchel und Tomate		
	Poached pulpo with potatoes, bean salad, bronze fennel and tomato		
	Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.		16 €
	Büffel Mozzarella mit Tomatensugo, Oxsenherztomaten, Basilikum und Pinienkerne		
	Buffalo mozzarella with tomato-sugo, oxheart tomato, basil and pine nuts		
	Antipasti all`Italiana		15 €
	Parmaschinken, gegrilltes Gemüse, Tomaten Bruschetta und Rucolasalat		
	Parma ham, grilled vegetables, tomato bruschetta and rocket salad		
ZUPPA	Zuppa Di Patate Con Uovo di Quaglia		10 €
SUPPE	Italienische Kartoffelsuppe mit Wachtelei, Oregano, Brokkoli und Blumenkohl-püree		
SOUP	Italian potato soup with quail egg, oregano, broccoli and curliflower-puree		
	Cacciucco Livornese		10 €
	Livorneser Fischeintopf mit Safran und Chili		
	Livorno fish soup with saffron and chili		
INSALATA	Insalata Mista		10 €
SALAT	Gemischter Salat, Hausdressing und Grana Padano		
SALAD	Mixed salad, homemade-dressing and grana padano cheese		
	Insalata con Manzo / con Gambaretti		22 €
	Gemischter Salat mit Rinderfilet oder Wildgarnelen und Grana Padano		
	Mixed salad with filet of beef or wild prawns and grana padano cheese		
PASTA	Spaghetti ai Gamberi		24 €
PASTA	Spaghetti mit Garnelen und Krustentierschaum	kl. Portion	18 €
PASTA	Spaghetti with prawns and shellfish foam		
	Orecchiette con Verdure		16 €
	Orecchiette mit Caponatagemüse und Brokkoli	kl. Portion	12 €
	Orecchiette with caponata vegetables and broccoli		
	Ravioli vile e prosciutto		18 €
	Feigen-Schinken-Ravioli,mit gebratener Avocado und Salbei-Tomaten-Butter	kl. Portion	14 €
	Ravioli with figs and ham, fried avocado and sage-tomato-butter		
	Conchiglioni con Ragout di Cervo		24 €
	Conchiglioni mit Rehragout, getrockneten Tomaten und Stängelkohl	kl. Portion	19 €
	Conchiglioni deer ragout, dried tomatos and cabbage		
	Tagliatelle Salsiccia e Spinaci		17 €
	Tagliatelle mit Salsiccia und Spinat	kl. Portion	13 €
	Tagliatelle with salsiccia and spinach		

**Zu jedem unsere Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch gerieben
Grana Padano Käse**

PRINCIPALE	Salmone al Limone di Amalfi	26 €
HAUPTGANG	Lachs mit Amalfi Zitrone, schwarzen Oliven, Blumenkohlpüree und Orecchiette	
MAIN COURSE	Salmon with amalfi lemon, black oilives, cauliflower and orecchiette	
	Orata con Patate e Finocchi	29 €
	Gebratene Dorade mit gebratenen Kartoffeln, Rucola, Fenchel und Wiesenchampignons	
	Fried gilthead with fried potatos, rocket, fennel and common field mushroom	
	Lombata di cervo con Ravioli ai Fichi	34 €
	Gebratener Rehrücken und geschmorte -keule mit Orangensauce, Feigenravioli, Kräuterseitlingen und Zucchini	
	Fried saddle of venison with orange-sauce, fig ravioli, king oyster mushroom and zucchini	
	Flanksteak di Vitello	29€
	Flanksteak vom Kalb mit Gorgonzola-Spinat-Risotto und Sommertrüffel	
	Steak of calf with gorgonzola-spinach-risotto and summer truffel	
	Filetto di Manzo con Fregola Sarda	36€
	Rosa gebratenes Rinderfilet mit Fregola Sarda grünem Spargel und Tomatenfilets	
	Filet of beef with fregola sarda, asparagus and tomato filets	
	Risotto Milanese con finferli	22€
	Gebratene Pfifferlinge auf Safranrisotto	
	Fried chanterelles at safran risotto	
DOLCE	Pesche Bianche di Toscana	11€
NACHTISCH	Eis und Gegrilltes vom weißen Pfirsich mit Himbeeren, Sabayone vom Moscato und Rosmarin	
DESSERT	Fried white peach with raspberry, sabayone of lugana, peach-ice and rosemary	
	Tiramisu al Limoncello	9 €
	Limoncello-Tiramisu mit Espuma vom rosa Pfeffer, Sorbet vom weissem Balsamico und Erdbeeren	
	Tiramisu with espuma of pink peppercorns and sorbet of white balsamico and strawberry	
	Biscotti all´Amarena con Gelato al Pistacchio	10€
	Gel und Bisquit von der Kirsche mit Pistazieneis und Cantuchini Espuma	
	Cherry-biscuit with pistachios-ice, cantuchini espuma and cherry gel	

MENÜ OLIVETO

Büffelmozzarella mit Tomatensugo, Ochsenherztomaten, Basilikum und Pinienkernen

ODER

Livorneser Fischeintopf mit Safran und Chili

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Fregola Sarda, grünem Spargel und Tomatenfilets

Limoncello-Tiramisu

4 Gang 59 €

3 Gang 49 €

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE