



CUCINA CASALINGA

ANTIPASTI

VORSPEISE

STARTER

Mozzarella di Bufala D.O.C v 16
Lauwarmer Büffel Mozzarella | San Marzano Tomate | Pinienkerne | Basilikum
 Buffalo mozzarella | san marzano tomatoes | pine nuts | basil

Prosciutto di Romeo con Lingue di suocera 19
In Barolo gereifter Romeo Schinken | milde Pepperoni | Lingue di suocera | Zucchini
 Romeo ham | pepperoni | zucchini

Tartar di manzo « Italia » 18
Handgeschnittenes Rindertatar | Sardelle | Ei | Kapern | mit Trüffel 28
 Handmade beef tartar | anchovy | egg | caper

Insalata Mista v 10
Frische Salate | Balsamico Dressing | Parmiggiano
 Fresh salad | balsamico-dressing | parmiggiano cheese

Insalata Mista con Straccetti di Manzo | con Gamberetti 22
Frische Salate | Rinderfiletstreifen oder Garnelen | Parmiggiano
 Fresh salad | sliced filet of beef or wild prawns | parmiggiano cheese

CUCINA CREATIVA

ANTIPASTI

VORSPEISE

STARTER

Vitello Tonnato « Oliveto » 17
Rosa Kalbstafelspitz | Thunfisch-Tatar | Salzkapern
 Involtini of veal | Tuna Sashimi | capers

Sardina d'annata 16
Jahrgangssardine | Orecchiette | Focaccia | Salzitrone
 Sardine | orrichette | focaccia | lemon

Avocado con capesante« Carbonara » 21
Jacobsmuscheln | Avocado | Steinpilz | Ravioli
 Seashell | avocado | porcini mushrooms | ravioli

CUCINA CASALINGA

Zuppa

Suppen

STARTER

Zuppa di porcini v 10
Steinpilzsuppe | Parmiggiano | Steinpilze
 Porcini mushroom soup | parmigian

Cacciucco Livornese 15 | 22
Livorneser Fischsuppe | Scampi | Calamaretti | Fischfilets | Muscheln
 Livorno fish soup | prawns | squid | fishfilet | musels



CUCINA CASALINGA

PASTA

PASTA

PASTA

PASTA SECCA Tagliarini Agli Gamberetti e Capesante 18 | 22
Tagliarini | Scampi | Jakobsmuschel | Krustentiersauce
Tagliarini | prawns | shellfish sauce

Aquarello Risotto con Gorgonzola 17
Risotto | Walnuss | Gorgonzola | Birne | Apfel | Belper Knolle
Risotto | | walnut | apple | belper tuber

Cavatelli con Spinaci 14 | 18
Cavatelli | Spinat | Aubergine | Mini Paprika
Cavatelli | spinach | eggplant | mini paprika

PASTA FRESCA Tortelloni con Vitello 17 | 21
Kalbs Ravioli | Trüffel | getrocknete Tomate | Mini Zucchini
Ravioli | truffel | dried tomatoes

Papardelle con fegato di vitello 16 | 20
Papardelle | Kalbsleber | Pinienkerne | Tomate | Basilikum
Papardelle | calfs liver | pine nuts | tomatoes | basil

Zu jedem unserer Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmigiano

CUCINA CASALINGA

PRINCIPALE

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Turbot di Venezia 31
Steinbutt | Brokkoli | Champignons | Rigatoni | Cavatelli
Turbot | broccoli | mushrooms | rigatoni | cavatelli

Punta di Petto 29
48h bei 67°C gegartes US- Brisket | Waldpilze | Kartoffel-Orangepüree
| mediterranes Kompott
US brisket | mushrooms | potato orange puree | mediterranean compote

CUCINA CREATIVA

PRINCIPALE

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Trota di mare con finocchio 27
Lachsforelle | Fenchel | Focaccia | grüner Spargel | Kaviar
Salmon trout | fennel | focaccia | asparagus | caviar

Ossobuco di Vitello 28
Ossobuco | Gemüse | Risotto Verde | Praline vom Ossobuco
Ossobuco | vegetables | green risotto | choc of osso buco

Filetto di Vitello con Salsiccia 35
Kalbsfilet | Knollensellerie | Ravioli | Salsiccia Bratwurst | Rote Bete
Veal Fillet | Celeriac | Ravioli | | Salsiccia Bratwurst | Beetroot



CUCINA CREATIVA

DOLCE

NACHTISCH

DESSERT

Campari Tiramisu 10

Campari | Orange | Blutorange Sorbet |

Campari | Orange | Blood orange sorbet

Ciocolatta bianca 10

Kalamansi | Himbeere | weisse Schokolade

Kalamansi | raspberry | white chocolate

Sorbetto con sughetto di frutti di bosco 9

Zwetschgen Sorbet | Beeren

Plum sorbet | berries

Piatto di formaggi 18

Mit Grappa affiniertes Gorgonzola | Käseauswahl | Früchtebrot | Tomaten Grissini

Gorgonzola affinates with grappa | cheese variation | fruitcake | tomatoe grissini

Dessertwein | Digestif

2015 Geisenheimer Rothenberg 5 cl

Riesling Auslese

Weingüter Wegeler

10

GRAPPE NONINO 2cl

Prosecco Barrique

7

Chardonnay Barrique

7

Moscato

7

Antica Cuvée

8

OBSTBRÄNDE 2cl

Morand Framboise

7

Morand Mirabelle

7

Morand Williamine

7

Ziegler Zwetschgenbrand

8



MENÜ OLIVETO

Sardina d'annata

Jahrgangssardine | Orecchiette | Focaccia | Salzzitrone

Zuppa di porcini

Steinpilzsuppe | Parmigiano | Steinpilze

Aquarello Risotto con Gorgonzola

Risotto | Walnuss | Apfel | Gorgonzola | Belper Knolle

Filetto di Vitello con Salsiccia

Kalbsfilet | Knollensellerie | Ravioli | | Salsiccia Bratwurst | Rote Bete

Tiramisu alla Campari

Prosecco | Orange | Blutorangen Sorbet |

3 | Gang Menü | 49

Suppe | Hauptgang | Dessert

4 | Gang Menü | 59

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

Dégustations Menü | 5 Gang | 69



Weinbegleitung

2017 San Giovanni della Sala

Weingut Antinori

Cuvée mit blumigen Noten und Aromen reifer Früchte.

2016 Albariño

Weingut Altos de Torona

Aromen von Birne, Apfel, Brioche und Melisse. Sehr finessenreich und lange nachhallend.

2016 'Significa'

Weingut Dönnhoff

Ein Meisterwerk des Weinguts mit Chardonnay und Weißburgunder im Cuvée.

2016 Château L'Hospitalet 'Art de Vivre'

Weingut Gérard Bertrand

Kraftvolles Boquet von Waldbeeren, Lebkuchen und feinste Röstaromen.

2017 Rotlack Kabinett

Weingut Schloss Johannisberg

Ausgeprägtes Boquet mit Aromen von süßem, reifem Steinobst. Perfektes Zusammenspiel von Süße und Säure.

Weinbegleitung

3-Gang 26

4-Gang 30

5-Gang 36