

# Einstieg

## Barbabietola

Bete Carpaccio | Ziegenkäse | Balsamico-Vinaigrette | Walnüsse  
beet carpaccio | goat cheese | balsamic-vinaigrette | walnuts

13

## Burrata

Burrata auf geröstete Paprika | Zwiebeln | Pinienkerne | Basilikum-Pesto  
burrata on roasted bell pepper | onions | pine nut | basil pesto

16

## Wagyu

 110g vom Wagyu-Fenchel-Wurst |  Tomatensugo | geröstetes Ciabatta-Brot  
110g of wagyu-fennel-sausage | tomato sugo | toasted ciabatta bread



14

## Vitello tonnato

Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapern  
saddle of veal | tuna cream | capers

14

## Antipasto della casa

 Verschiedenes Gemüse |  Aufschnitt | Käse  
mixed vegetables | cold cut | cheese

16

## Nero

Garnelen | schwarzer Knoblauch | Prosecco-Butter-Schaum  
shrimp | black garlic | prosecco butter foam

16


# Grünes

## Cipriani

Saisonsalat | Rote Bete | Birne | Pistazien | Gorgonzolacreme  
seasonal salad | beetroot | pear | pistachios | gorgonzola cream

14


## Pompelmo

Saisonsalat | Garnelen in Sesam-Tempura-Teig | Pampelmuse |  Kasseler Honig-Trüffel-Vinaigrette  
seasonal salad | prawns in sesame tempura crust | grapefruit | honey and truffle vinaigrette

18

# Pasta

## Gorgonzola



 Kurze gedrehte Nudeln | Gorgonzolacreme mit Vecchia-Romagna (Brandy) | Pistazien  
short twisted noodles | gorgonzola cream | Vecchia-Romagna-Brandy | pistachios


14

## Salsiccia Tartufo


 Kurze gedrehte Nudeln |  Salsiccia-Trüffel-Rahm-Soße  
short twisted noodles | salsiccia-truffle cream sauce

16




 Tagliatelle |  100% Rind | Tomatensugo | gesalzener Ricotta  
flat noodles | 100% beef | tomato sauce | salted ricotta  
15,5

Zafferano  
 Spaghetti | Jakobsmuscheln | Brokkoli | Safran-Rum-Soße | Paprika-Sand  
spaghetti | scallops | broccoli | saffron-rum sauce | bell pepper sand  
19,5

## Fleisch

Moana Burger  
 Wagyu Burger (180g) | Scamorza (geräucherte Käsecreme) | BBQ-Soße | Röstzwiebeln | Parmesan-Kartoffelsticks  
wagyu burger (180g beef) | scamorza cheese (braised cheese) | BBQ-sauce | fried onions | parmesan cheese fresh fries  
26  
mit Ketchup | mit Mayonnaise | mit Trüffelmayo  
0,5                      0,5                      1,5

Vecchia Guardia  
Kalbsrücken | Birnen-Safran-Jus | Gemüse  
veal steak | pear and saffron jus | vegetables  
29

Oro Verde  
 200g Black Angus Rinderfilet vom Grill | Pistazien- Kaffeejus |  Thymian-Stampfkartoffeln  
200g tenderloin beef from the grill | pistachio-coffee jus | mashed thyme potatoes  
39

## Süßes


Tortino   
Schoko Soufflé | Kirsch-Chili Grappacreme | Vanilleeis  
choco soufflé | cherry (spicy)-grappa-cream | vanilla icecream  
11


Tiramisu   
Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarpone-Creme  
Ladyfingers | coffee | mascarpone cream  
8


Formaggio  
Käseteller | Nüsse | Obstgarnitur | Dip  
cheese plate with dip  
16

Preise in €

*\* Informationen zu Inhaltsstoffen & Allergenen erhalten Sie gerne beim Personal.*

 Regional  
local products

 Vegetarisch  
vegetarian

 Produkte von unserer Manufaktur  
products of own manufacture