




ANTIPASTO   
STARTER   
VORSPEISEN 

-  **Cous Cous Tonic** 26.-  
Cous cous in perle, tartare di salmone marinato agli agrumi ed aneto, gin tonic  
  
Cous cous in pearls, salmon tartare marinated with citrus fruits and dill, gin and tonic  
  
Couscous in perlen, lachstartar mariniert mit zitrusfrüchten und dill, gin tonic
-  **La frisa ...armonica** 24.-  
Frisella, marmellata di pomodori, burrata ed alici marinate al finocchio  
  
Frisella, tomato jam, burrata and anchovies marinated in fennel  
  
Frisella, tomatenmarmelade, burrata und sardellen mariniert mit fenichel
-  **L'inglese 56°** 26.-  
Roast beef, pomodorini datterini, patate al vapore, olive taggiasche e maionese alla senape in grani  
  
Roast beef, cherry tomatoes, steamed potatoes, Taggiasche olives and mustard mayonnaise in grains  
  
Roastbeef, datteltomaten, gedämpfte kartoffeln, taggiasca-oliven und senf-mayonnaise in körnern
-  **Il parma perlato** 25.-  
Crudo di parma, perle di mozzarella di bufala, perle di anguria e melone  
  
Parma ham, pearls of buffalo mozzarella, watermelon and melon pearls  
  
Parmaschinken, büffelmozzarella perlen, perlen von wassermelone und melone
-  **Pepite croccanti** 20.-  
Melanzane, uova, formaggio, menta, pane, insalata e pomodorini  
  
Eggplant, eggs, cheese, mint, bread, salad and cherry tomatoes  
  
Auberginen, eier, käse, minze, brot, salat und kirschtomaten

PRIMI   
FIRST COURSES   
HAUPTGERICHTEN 

-  **L'amatriciana ammarata** 26.-
- Scialatielli, guanciale pepato, cipolla di tropea, cozze, vongole, gamberi, pomodorini datterini e pecorino
- Scialatielli, guanciale pepato, tropea onion, mussels, clams, shrimps, cherry tomatoes and pecorino cheese
- Scialatielli, guanciale pepato, tropea-zwiebeln, miesmuscheln, venusmuscheln, garnelen, datteltomaten und pecorino-käse
-  **Il poker carnaroli** 24.-
- Risotto, midollo di manzo, gel al Merlot, formaggio brie, bottarga di muggine
- Risotto, beef marrow, Merlot gel, brie cheese, bottarga di muggine
- Risotto, ochenmark vom, Merlot-gel, brie-käse, bottarga von muggine
-  **Ti mando un vocale** 23.-
- Orecchiette al ragù di carni miste, frigitelli e funghi misti
- Orecchiette with meat sauce, frigitelli and mixed mushrooms
- Orecchiette mit ragout aus mischfleisch, frigitelli und pilzen
-  **Il cacio e pepe al quadrato** 21.-
- Ravioli ripieni al cacio e pepe, pesto di basilico, coulis di pomodorini gialli
- Ravioli stuffed with cheese and pepper, basil pesto and coulis of yellow cherry tomatoes
- Ravioli gefüllt mit cacio und pfeffer, basilikumpesto, coulis aus gelben kirschtomaten

SECONDI DI CARNE   
SECOND COURSES-MEAT   
HAUPTGERICHTEN FLEISCH 

-  **Manzo infuocato** 44.-  
Tagliata di manzo, verdura grigliata, erbe fumanti  
Cut of beef, grilled vegetables, steaming herbs  
Cut von rindfleisch, gegrilltes gemüse, rauchende kräuter
-  **Agnello pepato** 40.-  
Filetti di agnello spadellati con pepe verde e rosa,  
battuto di patate al timo  
Braised lamb fillets with green and pink pepper,  
chopped potatoes with thyme  
Lammfilets mit grünem und rosa pfeffer  
schlagen von kartoffeln mit thymian
-  **Millefoglie di vitello fumè** 36.-  
Scaloppine di vitello, melanzane, pomodori, provola affumicata e  
olio al basilico  
Veal escalopes, aubergines, tomatoes, smoked provola cheese and  
basil oil  
Feine kalbsschnitzel, auberginen, tomaten, geräucherter provola und  
basilikum öl

SECONDI DI PESCE   
SECOND COURSES-FISH   
HAUPTGERICHTEN FISCH 

-  **El dorado** 38.-
- Ricciola impanata, rucola , pomodorini datterini confit,  
salsa tartara agropiccante
- Breaded amberjack, rocket, cherry tomatoes confit,  
hot and sour tartar sauce
- Curly paniert, rucola, datteltomaten confit,  
scharf-saure tartare Sauce
-  **Orata in salute** 36.-
- Orata al vapore, salsa fresca, pomodorini datterini, cetrioli,  
cipolla di tropea, basilico, erbette marinate
- Steamed sea bream, fresh sauce, cherry tomatoes, cucumbers,  
tropea onion, basil, marinated herbs
- Gedämpfte dorade, frische sauce, datteltomaten, gurken,  
tropea-zwiebel, basilikum, marinierte kräuter
-  **I selvatici cristallizzati** 36.-
- Gamberoni interi in crosta di sale, salsa al salmoriglio
- Shrimps in salt crust, salmoriglio sauce
- Ganze crevetten in salzkruste, lachssauce

DOLCI   
DESSERTS   
DESSERTS 

-  **Sfoglia seduta e fruttata** 12.-  
Sfoglia croccante, crema mascarpone e frutta estiva  
Crunchy puff pastry, mascarpone cream and summer fruit  
Knusprige blätterteig, mascarponecreme und sommerfrüchte
-  **Atmosfera ai cioccolati** 12.-  
Crema al cioccolato fondente, praline ai cioccolati misti  
Dark chocolate cream, mixed chocolate pralines  
Dunkle schokoladencreme, gemischte pralinen
-  **La torta sbagliata** 12.-  
Mele caramellate, pasta brisè, gelato vaniglia  
Caramelized apples, pastry, vanilla ice cream  
Karamellisierte Äpfel, Mürbteig, vanilleglace
-  **Igloo al pistacchio** 12.-  
Semifreddo al pistacchio, caramello alla Batida de Coco  
Pistachio parfait, Batida de Coco caramel  
Rindfleischschnitt, gegrilltes gemüse, rauchende kräuter

# ELEMENTI

*Lounge*

---

COMPRENDE TRE PORTATE A SCELTA

## A N T I P A S T I

Prosciutto di Parma con bruschetta ai pomodori

Insalata estiva con gamberi marinati



## P R I M I

Risotto alla milanese

Orecchiette alla fantasia di mare



## S E C O N D I

Battuta di manzo alla piastra con patate arrosto

Filetti di spigola alla grenobloise e verdura



## D O L C I

Crema al mascarpone con frutta

Affogato al caffè con panna montata



CALICE DI VINO 2.5 DL/BIRRA ALLA SPINA

ACQUA NATURALE/GASSATA

CAFFÈ