



# REZEpte

## *Antipasti – Vorspeisen*

Polpo scottato con purè di patate	
Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree .....	34
Carpaccio di branzino	
Wolfsbarsch-Carpaccio.....	36
Carpaccio di manzo rucola e parmigiano	
Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan .....	39
Burrata pugliese con pomodorini	
Apulische Burrata mit Kirschtomaten.....	43
Carpaccio di scampi al profumo di limone	
Scampi-Carpaccio mit Zitrusmarinade.....	46
Zuppa di pesce	
Fischsuppe.....	49
Zuppa di piselli fredda e panna acida	
Kalte Erbsensuppe mit Sauerrahm.....	50
Tartare di manzo	
Rindertatar .....	54
Asparagi verdi bardati al San Danièle e fondata di formaggio	
Grüner Spargel in San-Daniele-Schinken mit Käsecreme .....	59
Parmigiana di melanzane	
Auberginenauflauf.....	60
Fiori di zucca pastellati, ripieni di ricotta di bufala e acciuga	
Frittierte Zucchiniblüten mit Büffelricotta und Sardellen ..	62
Calamari alla griglia	
Gegrillte Calamari .....	65

## *Primi – Pasta & Risotto*

---

Risotto mari e monti	
Risotto mit Meeresfrüchten und Pilzen .....	68
Risotto asparagi e capesante	
Risotto mit Spargel und Jakobsmuscheln .....	71
Pasta all'uovo	
Pastateig mit Ei.....	72
Orecchiette	
Orecchiette.....	77
Orecchiette con cime di rapa	
Orecchiette mit Stängelkohl.....	79
Spaghetti di Gragnano alla Pulcinella	
Gragnano-Spaghetti »alla Pulcinella« .....	80
Spaghetti alla chitarra neri con scampi e fiori di zucca	
Schwarze Spaghetti mit Scampi und Zucchiniblüten .....	82
Tortelloni all'astice bisque e lime	
Hummer-Tortelloni mit Bisque und Limette.....	84
Cavatelli O' mar	
Cavatelli mit Meeresfrüchten.....	88
Ravioli ai quattro formaggi con carota e rape rosse	
Ravioli mit vier Käsesorten, Karotten und Roter Bete .....	96
Spaghetti alla carbonara con uovo marinato	
Spaghetti Carbonara mit mariniertem Ei .....	100
Pennette all'Arrabbiata	
Pennette Arrabiata.....	102
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili .....	104
Tagliolini all'astice	
Tagliolini mit Hummer .....	106
Tagliolini con punte di filetto	
Tagliolini mit Rinderfiletstückchen .....	108

## *Tartufo – Trüffel*

---

Uova strapazzate al tartufo	
Rühreier mit Trüffel.....	114
Tagliolini al tartufo	
Tagliolini mit Trüffel.....	116
Filetto di vitellino al tartufo	
Trüffelfilet.....	119

## *Secondi – Hauptspeisen*

---

Branzino in crosta di sale	
Wölfsbarsch in Salzkruste .....	124
Branzino al forno	
Gebackener Wölfsbarsch .....	129
Filetto di manzo in crosta di sale	
Rinderfilet in Salzkruste .....	132
Agnello in crosta di pistacchio di Bronte	
Lammkarree in Pistazienkruste .....	134
Bistecca fiorentina alla griglia	
Gegrilltes Florentiner Steak.....	138
Scampi alla griglia al profumo di limone	
Gegrillte Scampi mit Zitronenschale.....	142
Gamberoni giganti con salsa di avocado	
Riesengarnelen mit Avocadocreme .....	144
Fegato alla veneziana con cipolla di Tropea	
Kalbsleber venezianischer Art mit Tropea-Zwiebeln.....	146
Filetto di manzo con salsa ai funghi	
Rinderfilet mit Pilzsauce.....	149

## *Contorni – Beilagen*

---

Patatine	
Frühlertierte Kartoffeln .....	151

Verdurine miste croccanti	
Knäckiges Gemüse .....	156
Cipollotto di Tropea grigliato in agrodolce	
Gegrillte süssaure Tropea-Zwiebeln .....	157
Patate novelle al rosmarino	
Junge Kartoffeln mit Rosmarin .....	158
Spinaci al burro	
Butterspinat .....	159

## *Dolci – Dessert*

---

Tiramisù	
Tiramisu .....	162
Panna cotta con vaniglia di Tahiti	
Panna Cotta mit Tahiti-Vanille .....	165
Zabaione	
Zabaione .....	166
Cannoli siciliani	
Sizilianische Cannoli .....	168
Sgroppino veneziano	
Venezianischer Sgroppino .....	172
Babà mignon napoletano flambé	
Flambierte neapolitanische Mini-Baba.....	174
Mousse ai cioccolato bianco	
Weiße Schokoladenmousse .....	178
Torta di ricotta e pere con croccante alle nocciole	
Ricotta-Birnen-Torte mit knusprigem Nussboden .....	182
Tortino al cioccolato con cuore morbido	
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern.....	186
Coppa di frutti di bosco marinati con passion fruit	
Waldbeeren in Passionsfruchtmarinade.....	188
Torta al cacao con crema chantilly	
Schokoladentorte mit Crème Chantilly .....	190