

Le specialità della casa

Cannelloni
Pappardelle del padrone
Ravioli fatti in casa
Chateaubriand alla fiamma
Filetto di vitello
Costata di vitello
Piccata alla panna
Rognoni alla fiamma

Antipasti

Carpaccio di tonno
Cocktail di scampi
Scampi su rucola
Salmone affumicato
Prosciutto di Parma
Funghi porcini trifolati
Fegato d'anatra fresco
Filetto di manzo alla tartara
Carpaccio di manzo

Minestre

Minestrone casalinga
Taglierini in brodo
Zuppa pavese
Brodo con uovo o midollo
Lady Curzon (oxtail clair)
Oxtail clair
Crema di pollo

Paste fatte in casa

Cannelloni alla romana
Ravioli al burro
Ravioli alla Meno
Fettuccine alla Meno
Pappardelle del padrone
Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle alla napoletana
Taglierini al salmone
Crespelle magre
Tagliatelle all'astice

Pesce

Filetti di sogliola alla mugnaia o griglia
Filetti di Branzino alla mugnaia o griglia
Tris di pesce alla mugnaia o griglia
Scampi alla griglia
Scampi e sogliola alla livornese
Scampi con salsa allo champagne
Tonno alla mediterranea

Hauspezialitäten

Cannelloni
Pappardelle del padrone
Hausgemachte Ravioli
Chateaubriand flambiert
Kalbsfilet mit Zitronensauce
Doppeltes Kalbskotelett
Rahmschnitzel
Kalbsnieren flambiert

Vorspeisen

	Portion	½ Portion
Thunfischcarpaccio	50.–	26.–
Scampi-Cocktail	32.–	
Scampi auf Rucolasalat	32.–	
Lachs geräuchert	24.–	
Parma-Schinken	40.–	24.–
Steinpilze	34.–	22.–
Frische Entenleber	36.–	
Filetbeefsteak Tatar	58.–	
Rindscarpaccio	50.–	26.–

Suppen

Hausgemachte Gemüsesuppe	15.–	
Bouillon mit Nudeln	13.–	
Zuppa pavese	15.–	
Bouillon mit Ei oder Mark	15.–	
Lady Curzon (Ochsenschwanz)	15.–	
Ochsenschwanzsuppe	13.–	
Geflügelcremesuppe	15.–	

Hausgemachte Teigwaren

Cannelloni nach Römischer Art	40.–	26.–
Ravioli mit Butter	44.–	23.–
Ravioli Meno	46.–	25.–
Nudeln Meno	30.–	20.–
Pappardelle del padrone	44.–	26.–
Nudeln Bologneser Art	35.–	22.–
Nudeln mit Tomatensauce	30.–	20.–
Feine Nudeln mit Lachs	44.–	26.–
Crespelle magre	44.–	25.–
Nudeln mit Hummer	75.–	39.–

Fisch

Seezungenfilets Müllerinart oder grilliert	68.–	
Seebarschfilets Müllerinart oder grilliert	57.–	
Verschiedene Fische Müllerinart oder grilliert	64.–	
Scampi vom Grill	70.–	
Scampi + Seezunge Livorneser Art	63.–	
Scampi an einer Champagnersauce	73.–	
Thunfisch Mediterranischer Art	55.–	

Carne di manzo

Châteaubriand (da 2 pers.) p.p.	
Châteaubriand alla fiamma (da 2 pers.) p.p.	
Bistecca Fiorentina	
Filetto Gaspare (150g)	
Filetto di manzo Rossini con fegato d'oca (150g)	
Filetto di manzo della casa (con funghi porcini) (150g)	
Filetto di manzo Café de Paris (150g)	
Filetto di manzo al pepe verde (150g)	
Filetto di manzo al burro o grillia (150g)	
Filetto di manzo al burro o grillia (200g)	

Carne di vitello

Filetto di vitello al limone (da 2 pers.) p.p.	
Costata di vitello (da 2 pers.)* p.p.	
Costoletta di vitello (300g)*	
Costoletta di vitello (450g)*	
Filetti di vitello con funghi porcini	
Piccata alla panna	
Piccata al marsala	
Piccata alla milanese	
Piccatina di vitello al burro (con cipolla)	
Piccatina di vitello al curry	
Ossobuco con piselli	
Rognoni alla salvia	
Rognoni alla fiamma	
Fegato di vitello alla veneziana	
* stagionata al osso	

Contorni

Tagliatelle o taglierini fatti in casa	
Tagliatelle o taglierini verdi fatti in casa	
Risotto alla milanese	
Risotto bianco	
Riso alla creola	
Patatine fritte	
Polenta	

Verdura fresca

Spinaci	
Carote	
Broccoli al burro e parmigiano	
Verdura mista	

Insalata

Corpetto, pane e burro

Rindfleisch

Châteaubriand (ab 2 pers.) p.p.	59.–
Châteaubriand flambiert (ab 2 pers.) p.p.	65.–
Beefsteak Florentiner Art	65.–
Filet Gaspare (150g)	58.–
Filet Rossini mit frischer Gänseleber (150g)	58.–
Filet Maison (mit Steinpilzen) (150g)	58.–
Filet Café de Paris (150g)	58.–
Filet mit grünem Pfeffer (150g)	58.–
Filet mit Butter oder grilliert (150g)	56.–
Filet mit Butter oder grilliert (200g)	65.–

Kalbfleisch

Kalbsfilet mit Zitronensauce (ab 2 pers.) p.p.	54.–
Doppeltes Kalbskotelett (ab 2 pers.)* p.p.	56.–
Kalbskotelett (300g)*	52.–
Kalbskotelett (450g)*	66.–
Kalbsmédaillon mit Steinpilzen	56.–
Rahmschnitzel	48.–
Marsalaschnitzel	46.–
Kalbsschnitzel Mailänder Art	43.–
Kalbfleisch geschnetzelt (mit Zwiebeln)	44.–
Kalbfleisch geschnetzelt mit Curry	49.–
Kalbshaxe mit Erbsen	51.–
Kalbsnieren mit Salbei	44.–
Kalbsnieren flambiert	51.–
Kalbsleber Venezianischer Art	44.–
* am Knochen gereift	

Beilagen

Hausgemachte Nudeln	9.–
Hausgemachte grüne Nudeln	9.–
Safran Risotto	12.–
Risotto	9.–
Trockenreis	8.–
Pommes frites	9.–
Polenta	9.–

Frisches Gemüse

Spinat	9.–
Karotten	9.–
Broccoli mit Butter und Parmesan	9.–
Gemischtes Gemüse	14.–

Salat

Gedeck, Brot und Butter 1.50