



Speisekarte und Weinkarte

Speisekarte aktualisiert am 13/10/2026 17:16

Vorspeisen

ITALIAN STARTER PACK	24,00 €
In Piacenza gepökelter Coppa, handwerklich hergestellter Piacenza-Pancetta und Lebersalami (auch zum Teilen erhältlich)	
Allergene: Eier, Milch	
KÄSEAUSSWAHL	14,00 €
Auswahl frischer französischer Käse und Käse aus den Langhe mit handwerklichem Blütenhonig und frischen Beeren (Einzelportion)	
Allergene: Milch	
ALPINA	12,00 €
Pinsa alla Romana mit Arnald-Schmalz und karamellisierter, frischer weißer Feigenmarmelade der späten Saison (6 Stück)	
Allergene: Gluten	
TIROLO IN ROME	12,00 €
Römisches Pinsa-Fladenbrot mit geräuchertem Rohschinken (Speck), französischem Brie und Waldheidelbeer-Coulis (6 Stück)	
Allergene: Gluten, Milch	
TRA FIORI e ROVI	12,00 €
Römisches Pinsa-Fladenbrot mit geräuchertem Scamorza-Käse, handwerklich gepökelter Schweinebacke (Guanciale) und Brombeerkonfitüre (6 Stück)	
Allergene: Gluten, Milch	
CAPRA CANTA	14,00 €
Pinsa alla Romana mit geröstetem Langhe-Ziegenkäse, Safranhonig, ganzen Mandeln und getrockneten Damaszenerrosen (6 Stück)	
Allergene: Gluten, Milch, Schalenfrüchte	
PERLA NERA	12,00 €
Pinsa alla Romana mit handgemachter Mortadella und schwarzem Trüffel (6 Stück)	
Allergene: Gluten, Milch	
LA GIOVANNA - PANCETTA IN TRE COTTURE glassata al miele	14,00 €
„Ich habe San Giovanni neu erfunden, weil es schon vor 100 Jahren jemand gemacht hat, aber dieses hier habe ich tatsächlich selbst kreiert“ – Angelo Capitelli, dazu handgemachter Apfelsenf	
Allergene: Milch	

Erste Gänge

CHICCHE

14,00 €

Kartoffel-Kräuter-Gnocchi mit Gorgonzola-Novarese-DOP-Sahne und gerösteten piemontesischen Haselnüssen

Allergene: Gluten, Eier, Erdnüsse, Milch, Schalenfrüchte

CASTAGNA NON E'

14,00 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Castagna-Kürbis, in zerlassener gesalzener Butter und Salbei sautiert und mit geriebenem Grana Padano verfeinert.

Allergene: Gluten, Eier, Milch, Sellerie

CORTILE

12,00 €

Hausgemachte Eierspaghetti alla chitarra mit Ragout aus bäuerlichem Geflügel und Wurst in einer altmodischen Tomatensoße

Allergene: Gluten, Eier, Soja, Milch, Sellerie

BRASATI

14,00 €

Hausgemachte Eier-Tagliolini mit in Rotwein geschmorter Hirschkeule, verfeinert mit Rosmarin und Wacholderbeeren.

Allergene: Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Sulfite

Hauptgerichte

VOM GRILL

26,00 €

Gegrilltes irisches Entrecôte, Bio-Feldsalat, 24 Monate gereifte Grana Padano-Flocken und eine Balsamico-Essigreduktion mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.).

Allergene: Milch

TART-ART ATTACK

26,00 €

Fassona Piemonteser Rindertartar, gewürzt mit Maldon-Salz, schwarzem Pfeffer und nativem Olivenöl extra, mit Unterholz, Kapernblüten und Mini-Gewürzgurken, dazu Honig-Senf.

Allergene: Milch, Senf

SCRIGNO

14,00 €

Gegrillter handwerklich hergestellter Tomino-Käse, rote Apfelscheiben, Feigencreme und karamellisiertes Tropea-PGI-Rotzwiebelkompott (Einzelgericht)

Allergene: Milch

COCCOLA

24,00 €

CBT-Schweinebacke mit unserer Pinot- und Cortese-Mazerate, einem Hauch von Orange und rosa Pfeffer auf Kartoffelcreme

Allergene: Gluten, Sellerie, Sulfite

Beilagen

SALAT

5,00 €

Saisonaler grüner Salat, Feldsalat, gemischter Salat oder Bio-Rucola

Allergene: Soja, Schalenfrüchte, Sesam

Desserts

SPASSI	7,00 €
---------------	---------------

Mandel-Cantuccini nach toskanischer Art und Vollkorn-Kurkuma-Kekse, dazu unser Passito di Cortese 2011 (zum Eintunken!).

Allergene: Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sulfite

AFFOGATO ALLA CREMA	7,00 €
----------------------------	---------------

Hausgemachtes Vanilleeis, dazu heißer Kaffee (auch entkoffeiniert) oder dunkle Schokolade.

Allergene: Gluten, Eier, Milch

IL PICCOLO SCALDA CUORE	7,00 €
--------------------------------	---------------

Schokoladenfondant mit warmem Kern, kontrastierend mit sizilianischer Bitterorangenmarmelade und Schlagsahne mit einem Siphon

Allergene: Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte

LEMON TWIST	5,00 €
--------------------	---------------

Zwischen Eis und Sorbet – herrlich zitronig!

Allergene: Milch

GOCCIA DI LATTE	7,00 €
------------------------	---------------

Absolut cremiges Eis mit frischer Sahne, wahlweise mit Schokoladenglasur oder gesalzenem Karamell.

Allergene: Gluten, Milch

Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure, 75-cl-Flasche	2,50 €
---	---------------

Stilles Wasser, 75-cl-Flasche	2,50 €
--------------------------------------	---------------

Kaffee

Kaffee	2,00 €
---------------	---------------

Espresso, entkoffeiniert, Gerstenkaffee, Macchiato oder Ginsengkaffee

WEISSER GRAPPA	3,50 €
-----------------------	---------------

FASSGEREIFTER GRAPPA	3,50 €
-----------------------------	---------------

SAMBUCA	3,50 €
----------------	---------------

Spirituosen und Liköre

Amaro "AMARA DI ARANCIA ROSSA"	7,00 €
---------------------------------------	---------------

Handwerklicher sizilianischer Amaro aus handgeschälten Schalen sizilianischer Blutorange g.g.A. (Sorte Tarocco), wilden Ätna-Kräutern und Ätna-Quellwasser

AVERNA	3,50 €
---------------	---------------

BRAULIO	3,50 €
----------------	---------------

FERNET BRANCA	3,50 €
JAGERMAISTER	3,50 €
JEFFERSON	7,00 €
Hochwertiger handwerklicher Amaro aus Kalabrien mit ausgeprägten Zitrus- und Gewürznoten sowie langem, elegantem Abgang	
RAMAZZOTTI	3,50 €
CYNAR	3,50 €
HANDWERKLICHER KRÄUTER- UND GEWÜRZ-AMARO	3,50 €
Wilde Kräuter und ausgewählte piemontesische Wurzeln mit langem, würzigem Abgang	
LAKRITZLIKÖR	3,50 €
Handwerklicher Likör mit reinem Lakritzextrakt	
SCHWARZER MYRTENLIKÖR	3,50 €
ARANCELLO	3,00 €
Hausgemachter Likör aus handgeschälten Sorrentiner Orangenschalen, innerhalb von 24 Stunden verarbeitet	
MONTENEGRO	3,50 €
SAN SIMONE	4,00 €
Traditioneller Turiner Amaro mit heimischen Kräutern und Botanicals, darunter Enzian, Rhabarber und Majoran, mit ausgewogen süß-bitterem Abgang	
SAMBUCA	3,50 €
LIMONCELLO	3,50 €
JACK DANIEL'S Tennessee APPLE	4,00 €
Frisch und süß mit natürlichem Aroma knackiger Äpfel	
BALLANTINE'S	3,50 €
Schottischer Whisky	
BUSHMILLS Black Bush	4,00 €
Dreifach destillierter irischer Whiskey, feine Cuvée, Sherryfass-Reserve	
TIGIN	3,00 €
Pur oder mit Tonic (+3 €); lokaler handwerklicher Gin mit Kräutern aus dem Ticino-Park	

Service

Gedeck	2,50 €
---------------	---------------

Weinkarte

Schaumweine

VESNA ROSE' 2018 32,00 €

100 % Pinot Noir — traditionelle Flaschengärung

Allergene: Sulfite

SMILA 2013 35,00 €

60 % Pinot Noir — 20 % Welschriesling — 20 % maischevergorener Cortese

Allergene: Sulfite

POWI 30,00 €

100 % Johanniter

Allergene: Sulfite

SPO'RADIC 30,00 €

100% PINOT GRIGIO 2020

Allergene: Sulfite

SPO'STATO 45,00 €

MEUNIER - Coupage 21.22.23.2020

Allergene: Sulfite

Rotweine

POltre Rosso (Glas) 3,50 €

Barbera, Uva Rara und Croatina

Allergene: Sulfite

POltre Rosso 15,00 €

Barbera, Uva Rara und Croatina

Allergene: Sulfite

Gimme Hope 2021 15,00 €

Barbera und Cortese

Allergene: Sulfite

Gimme Hope 2021 (Glas) 3,50 €

Barbera und Cortese

Allergene: Sulfite

Neroir 2020 (Glas) IGT	4,00 €
Pinot Noir	
Allergene: Sulfite	

Neroir 2020 IGT	20,00 €
Pinot Noir	
Allergene: Sulfite	

Weißweine

POltre Bianco (Glas)	3,50 €
Allergene: Sulfite	

POltre Bianco	15,00 €
Cuvée aus sieben Rebsorten, je nach Jahrgang unterschiedlich	
Allergene: Sulfite	

Spassi 2011 (Glas)	8,00 €
100 % Cortese — Wein aus überreifen Trauben	
Allergene: Sulfite	

Spassi 2011	40,00 €
100 % Cortese — Wein aus überreifen Trauben	
Allergene: Sulfite	

Roséweine

PIT STOP	20,00 €
100 % Croatina	
Allergene: Sulfite	

PIT STOP (Glas)	4,00 €
100 % Croatina	
Allergene: Sulfite	

Reserve-Rotweine

Elisa 2015 IGT	30,00 €
100 % Barbera	
Allergene: Sulfite	

Maderu 2013 IGT	30,00 €
Pinot Noir	
Allergene: Sulfite	

OPpure 2015 IGT	30,00 €
Croatina	
Allergene: Sulfite	

Elisa 2009 IGT

35,00 €

100 % Barbera

Allergene: Sulfite