



Mittagskarte

Vitello Tonnato «Oliveto Style»

Rosa Kalbsrücken | Thunfischtatar | Pinienkerne | Kapern

19

Veal filet|tuna tatar|pine nuts|caper

Cuori de lattuga arrosto

Geröstete Salatherzen | Parmaschinken | Grana Padano | Graubrot | Eigelb

17

Roasted lettuce hearts|parma ham|bread|egg yolk

Insalata di asparagi verdi e ravanelliv

Salat von grünem Spargel | Radieschen | Pesto Rosso | Pinienkerne | Rucola

v 14

Salad of green asparagus|radish|pesto rosso|pine nuts|rocket salad

Wahlweise | optionale with:

Garnele pro Stück

4

Prawns apiece

Parmaschinken | Bresaola | Grana Padano

9

Parma ham|bresaola|grana padano

Zuppa di verdure fredda

Geeiste mediterrane Gemüsesuppe | Eis vom grünen Spargel | Parmesanschaum

v 10

Cold vegetable soup|green asparagus ice crem|parmesan foam

Tagliarini con scampi, cozze e verdure

Tagliarini | Scampi | Muscheln | Staudenselleri | Rote Zwiebeln | Krustentiersauce

18 | 24

Tagliarini|scampi|mussels|celery|red onions|shellfish sauce

Ravioli agli asparagi verdi

mit Trüffel

Ravioli mit Stangenspargel | Ragout vom grünem Spargel |

v 23 | 29

17 | 23

Ochsenherztomate | Tomatenespuma

Ravioli with asparagus

|ragout from green asparagus|ox heart tomato|tomato foam

Cavatelli alla puttanesca

vegetarisch

Cavatelli Puttanesca | gebackene Sardelle | Peperoncini |

15 | 21

17 | 21

Taggiasca Olive | Kapern | buntes Tomatensugo

Cavatelli Puttanesca|baked anchovy|peperoncini|taggiasca olive|caper|colorful tomato sauce

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK US FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

All prices in Euro including VAT



Zampone e guantiale di maile

**Zampone und Bäckchen vom Toskanischen Schwein | Coco Bohnen |
Wurzelgemüse | Basilikumpesto**

29

Zampone and cheeks from tuscan pork|coco beans|Root vegetables|basil pesto

Pesce lupo e gamberi selvatici

**Seeteufel | Wildgarnele | Blattspinat | Gnocchetti | Parmesanschaum |
Nusscrunch**

33

Monkfish|wild prawns|spinach|gnocchetti|Parmesan foam|nut crunch

Turbino di verdure mediterranee

Strudel von mediterranem Gemüse | Sellerie | Basilikum | Trüffel | Vinaigrette

v 19

Mediterranean vegetable strudel|celery|basil|truffle|vinaigrette

Torta al limone

Zitronentarte | Schokoladensorbet | Brombeeren

9

Lemon cake |chocolate sorbet|blackberries

Lasagne ai lampoi

Himbeerlasagne «Oliveto Style»

Vanille Panna Cotta | karamellisiertes Strudelteig | Himbeersorbet

10

Raspberry Lasagne «Oliveto Style»

Vanilla panna cotta|caramelized strudel dough|raspberry sorbet

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTEN
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLERGIES PLEASE ASK US FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

All prices in Euro including VAT