

# La Vita

Restaurant

## Antipasti

Lachsforelle gebeizt/ rote Beete/ Raucharomen/ Dill/ Yuzu 2)	15,00 Euro
Carpaccio vom Ikarimi Lachs / Asiavinaigrette/ Bio Saiblingskaviar/ Chipotlemayonnaise (2)	14,00 Euro
Tatar vom Rind/ gepickeltes Gemüse/ Kartoffelespuma	14,00 Euro
Vitello Tonnato <i>Vom Kalbsrücken</i>	14,50 Euro
Vorspeisen Sharing	p. P. 19,00 Euro

## Salat

Kopfsalatherzen Caesar Parmesan/ Croutons/ Eigelb	9,50 Euro
---	-----------

## Pasta

Spaghetti Carbonara <i>Guanciale/ Eigelb/ Pecorino</i>	12,00 Euro
Linguine Fagiolini <i>grüne Bohnen/ Tomatensugo/ Ricotta salata</i>	12,00 Euro
frische Tagliatelle <i>Ragú vom Wildschwein</i>	14,00 Euro
Gnocchi Sarda <i>geschmorte gezupfte Kaninchenkeule</i>	15,00 Euro
Hausgemachte Kürbisgnocchi <i>Ziegenfrischkäse/ schwarze Walnüsse</i>	16,00 Euro
Hausgemachte Ravioli <i>gefüllt mit geschmortem Kürbis/ schwarze Walnüsse</i>	16,00 Euro
Hausgemachte Ravioli <i>Rehbratenfüllung/ Preiselbeeren</i>	17,00 Euro
Tagliolini <i>schwarzer Trüffel</i>	22,00 Euro

## Risotti

Risotto ai Funghi <i>Kräutersaitlinge/ Egerlinge</i>	17,00 Euro
Risotto Trevisiano <i>rosa gebratene Entenbrust</i>	23,00 Euro
Risotto Nero di Sepia <i>Calamari/ Jakobsmuschel/ Gambero Rosso</i>	26,00 Euro

## Vegeteriano

Rote Curry Zitronengrassuppe <i>Zuckerschoten/ Koriander</i> Mit Black Tiger Garnelen	9,00/ 14,00 Euro
---	------------------

## Gourmet

Ochsenschwanzessenz <i>Rote Beete Ochsenschwanzravioli (2)</i>	16,00 Euro
Gänseleberterrinen <i>Joghurt/ Pflaumen/ Brioche (2)</i>	24,00 Euro
Glasierte Kalbsbries <i>Blumenkohlvariation/ Kalamansi/ schwarze Knoblauchemulsion</i>	23,00 Euro
Gebratene Gänselebertranche <i>Selleriepüree/ Trüffel/ Trüffeljus (2)</i>	29,00 Euro
½ Hummer ausgelöst <i>Hummer Bisque/ zweierlei von der Artischocken/ Fenchelsalat</i>	38,00 Euro

## Pesce

Saibling angeräuchert <i>Buttermilchespuma/ rote Beetevariation/ Saiblingskaviar Beurre Blanc</i>	24,00 Euro
Doradenfilet Royal <i>zweierlei von der Artischocken/ Fenchelsalat / Safran Beurre Blanc</i>	27,00 Euro

## Carne

Bauch vom Duroc Schwein <i>Barbecuearomen/ gepicketle Zwiebel/ Dörripflaumen/ Kartoffelespuma</i>	21,00 Euro
Ochsenbäckchen glasiert <i>Selleriepüree/ geschmorter Sellerie/ Röstzwiebeln/ Rotweinschalotten (2)</i>	26,00 Euro
Rehrücken <i>Brombeerjus/ Gewürzbrot/ Sellerie/ geschmorter Sellerie (7) (2)</i>	32,00 Euro
Argentinisches Rinderfilet <i>Portweinjus/ Kürbispüree/ geschmorter Kürbis</i>	34,00 Euro