

ANTIPASTI

<i>Culatello con vinagreta de verduras y Gnocco frito al estilo del chef</i>	16€
<i>Culatello with vegetable vinaigrette and fried Gnocco Chef's Style</i>	
<i>Culatello mit Gemüse vinaigrette und gebratenen Gnocco zum Stil des Küchenchefs</i>	
<i>Culatello con Gnocco fritto e giardinera di verdure</i>	
<i>Pastel de puerros con crema de queso parmesano coronado con un crujiente de calabaza</i>	11€
<i>Leek pie with Parmesan cheese cream with crispy pumpkin</i>	
<i>Lauchkuchen mit Parmesankäse und knusprigen Kürbis</i>	
<i>Flan di porri, fonduta di formaggio Parmigiano Reggiano, zucca croccante</i>	
<i>Bacalao a la "Vicentina" sobre crema de polenta</i>	13€
<i>Cod of "Vicentina" style with polenta</i>	
<i>Kabeljau "Vicentina" mit Polenta</i>	
<i>Baccalà alla "Vicentina" con polenta morbida</i>	
<i>Berenjena a la parmigiana</i>	11€
<i>Eggplant "Parmigiana"</i>	
<i>Aubergine "Parmigiana"</i>	
<i>Parmigiana di melanzane</i>	
<i>Ensalada de endivias con queso parmesano laminado , peras, frambuesas y vinagre balsámico</i>	9.50€
<i>Endive salad with laminated parmesan cheese, pears, raspberries and balsamic vinegar</i>	
<i>Endiviensalat mit laminiertem Parmesankäse mit Birnen, Himbeeren und Essig</i>	
<i>Insalata di indivia, parmigiano reggiano pere, lamponi e aceto balsamico di Modena</i>	
<i>Crujiente de calamares y flores de calabacín relleno</i>	14€
<i>Crunchy squids and stuffed zucchini flowers</i>	
<i>Knusprige Tintenfisch- und gefüllte Zucchini Blüten</i>	
<i>Fritto croccante di calamari e fiori di zucca ripieni</i>	

PASTA E RISOTTO

<i>Bucatini "Il Giardino" con sardina, hinojos salvajes, piñones y uvas pasas</i>	14€
<i>Bucatini "Il Giardino" with sardines, fennel, pine nuts and raisins</i>	
<i>Bucatini "Il Giardino" mit Sardine, Fenchel, Pinienkerne und Rosinen</i>	
<i>Bucatini "Il Giardino" con sarde, finocchio selvatico, pinoli e uvetta</i>	
<i>Tagliatele di Paglia e Fieno alla bolognese</i>	12€
<i>Spaguetti a la "Chitarra" con salsa a la Pescadora</i>	15€
<i>Spaguetti a la "Chitarra" with fish sauce</i>	
<i>Spaguetti a la "Chitarra" mit Fisch-Sosse</i>	
<i>Spaghetti alla "Chitarra" con salsa alla Pescatora</i>	
<i>Ravioli de mozzarella burrata con ragout de gambas</i>	16€
<i>Ravioli stuffed with mozzarella burrata with prawn ragout</i>	
<i>Ravioli gefüllt mit Mozzarella Burrata mit Garnelenragout</i>	
<i>Ravioli di burrata con ragù di Gamberi</i>	
<i>Tortelli de calabaza y amaretto a la "Mantovana"</i>	12€
<i>Pumpkin-Tortelli "Mantovana"</i>	
<i>Kürbis-Tortelli "Mantovana"</i>	
<i>Tortelli di zucca e amaretti alla "Mantovana"</i>	
<i>Lasaña de boletus</i>	14€
<i>Lasagna with Boletus Mushrooms</i>	
<i>Lasagna mit Steinpilzen</i>	
<i>Lasagna ai funghi porcini</i>	
<i>Risotto con codorniz y setas (min. por 2 personas)</i>	15€
<i>Risotto with quail and mushroom (min. 2 people)</i>	
<i>Risotto mit Wachtel und Pilz (Min. 2 Personen)</i>	
<i>Risotto con quaglie e funghi (mín. 2 persone)</i>	
<i>Tortellini en caldo de ternera y capón</i>	14€
<i>Tortelini in beef and capon broth</i>	
<i>Tortelini mit Rinderfleisch- und Kapaunbrühe</i>	
<i>Tortellini in brodo di manzo e cappone</i>	

PESCE E CARNE

<i>Chuleta de ternera "Milanesa" al estilo tradicional</i>	19€
<i>Veal chop "Milanese"</i>	
<i>Rinderkotelett "Milanese"</i>	
<i>Cotoletta di vitello alla "Milanese"</i>	
<i>Solomillo de ternera acompañado de salsa de vino "Chianti"</i>	22€
<i>Beef sirloin with "Chianti" wine sauce</i>	
<i>Rinderfilet mit "Chianti" Weinsauce</i>	
<i>Filetto di manzo con salsa al Chianti</i>	
<i>Ossobuco con risoto a la "Milanesa"</i>	18€
<i>Ossobuco with risotto a la "Milanese"</i>	
<i>Ossobuco mit Risotto "Milanese"</i>	
<i>Ossobuco con risotto alla "Milanese"</i>	
<i>Carrilleras braseadas con puré de patatas</i>	16€
<i>Braised cheeks with mashed potatoes</i>	
<i>Geschmortenbacken mit Kartoffelpüree</i>	
<i>Guancia di vitello brasata con puré di patate</i>	
<i>Mero "all'Acquapazza"</i>	17€
<i>Mere "all'Acquapazza"</i>	
<i>Zackenbarsch "all'Acquapazza"</i>	
<i>Cernia "all'Acquapazza"</i>	
<i>Pulpo sobre crema de patatas, alcaparras y tomate confit</i>	16€
<i>Oktopus with potatoe cream, capers and confit tomatoes</i>	
<i>Tintenfisch mit Kartoffelcreme, Kapern und Confit-Tomaten</i>	
<i>Tentacolo di polpo su crema di patate, capperi e pomodori confit</i>	

DOLCI

	<i>Ración</i>	<i>Media ración</i>
<i>Carrito de postres hechos en casa</i>	10€	6€
<i>Desserts cooked at home</i>		
<i>Dessert zu Hause gekocht</i>		
<i>Carrello dei dolci fatti in casa</i>		