

inso Menü menu

Karotten-Ingwer Suppe

Kokosmilch • Basilikumöl
Croûtons



10,5 €

Vellutata di carote e zenzero

latte di cocco • olio al basilico
croûtons



10,5 €

Pizza Bowl

Salate • Karotte • Gurke
„Herbarius“ Käse vom Eggemoa
Wiesenkräuter • Apfel • Birnengel
Radieschen • Granatapfel • Pesto
Walnüsse • Honig-Senf Dressing
in unsrer Pizzabrottschüssel



18 €

Pizza Bowl

insalate • carote • cetrioli
formaggio „Herbarius“ dal maso
Eggemoa • erbe selvatiche • mela
gel di pera • ravanelli • pesto
noci • dressing al senape e miele
nella ciotola di pizza pane



18 €

Hummus Caprese mit

homemade Focaccia

Salate • Hummus • Büffelmozzarella
fermentierte Zwiebeln • Dukkah
Honig-glasierte Karotten • Tomaten
Taggiasche Oliven • Cashewkerne



18 €

Hummus Caprese con

homemade Focaccia

insalate • mozzarella di bufala
hummus • cipolla rossa
carote glassate al miele
anacardi • Dukkah • pomodorini
olive taggiasche



18 €

homemade

Tagliatelle Amatriciana

Schmortomaten • Knoblauch
Pancetta • Taggiasche Oliven
karamellierte Zwiebeln



16,5 €

homemade

Tagliatelle Amatriciana

pomodorini brasati • aglio
pancetta • olive taggiasche
cipolla caramellata



16,5 €

homemade Ravioli

gefüllt mit Spargel & Ricotta
Buttercrumble • Kräuterseitlinge
Shiitake • Hollandaise
Kresse



17,5 €

homemade Ravioli

ripieni di ricotta e asparagi
crumble al burro • funghi cardoncelli
shiitake • hollandaise
crescione



17,5 €

**homemade Focaccia
mit spicy pulled Pork**

Rucola • Joghurt • Mangosauce
rote Zwiebeln • Granatapfel
dazu ein kleiner Salat mit
Kirschtomaten



18 €

**homemade Focaccia
con spicy pulled Pork**

rucola • yogurt • salsa al mango
cipolla rossa • melograno
con un'insalata piccola
con pomodorini



18 €

Steak vom Roastbeef

(circa 30 min)

Selleriepüree • glasierte Karotten



34 €

Steak di manzo dal Roastbeef

(circa 30 min)

purè di sedano • carote al forno



34 €

