

## ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

**Pizza frita con pomodoro San Marzano,  
burrata pugliese, acciughe del Cantabrico,  
olive di Taggia e basilico**

*Fried pizza with San Marzano tomato,  
Apulian burrata, Cantabric sea anchovies,  
Taggia olives, basil*

Gebackene Pizza mit San Marzano Tomaten,  
Apulischen Burrata, Kantabrischen Meer Sardellen,  
Taggia Oliven und Basilikum

€ 21,00

**Pizza frita con stracchino,  
prosciutto crudo Sant' Ilario  
pesto di rucola e pinoli**

*Fried pizza, stracchino cheese, Sant'Ilario ham,  
rocket pesto and pine nuts*

Gebackene Pizza mit Stracchino Käse,  
Sant'Ilario Rohschinken  
Rucola-Pesto und Pinienkerne

€ 21,00

**Tartare di tonno rosso "Bluefin",  
mozzarella di bufala, aceto balsamico di Modena,  
erba cipollina e cialde di pane**

*Bluefin red tuna tartare, buffalo mozzarella,  
balsamico, chives, crunchy bread*

Bluefin roter ThunfischTatar,  
Büffelmozzarella, Balsamico,  
Schnittlauch und Brot Waffel

€ 27,00

**Carne salada di cervo  
con insalatine e finferli sott'olio**

*Venison carne salada  
with salad and chanterelles in oil  
Hirsch-Carne Salada  
mit Salat und eingelegte Pfifferlinge*

€ 23,00

  
**BONA LÜNA**

dine bar

## PRIMI PIATTI PASTA AND SOUP COURSES WARME VORSPEISEN

**Risotto ai piselli,  
tartare di gamberi rossi  
e salsa al limone**

*Risotto with peas, red shrimp tartare  
and lemon sauce*

Risotto mit Erbsen, Garnelen-Tatar  
und Zitronensauce

€ 23,00

**Il nostro spaghetti "Faella" al cacio e pepe**

*Our spaghetti "Faella" Cacio and pepper  
Spaghettoni "Faella" Cacio e pepe  
(Pecorinokäse und Pfeffer)*

€ 14,00

**Ravioli**

**ripieni di ricotta di pecora**

**su crema all'uovo e guanciale croccante**

*Homemade ravioli with ewe's ricotta  
on egg sauce and crispy bacon*

Hausgemachte Ravioli mit Schafricotta  
auf feiner Eiersauce und knusprigem Speck

€ 16,00

**Zuppa di lenticchie di Castelluccio,  
mela verde, curcuma, crostino di pane nero**

*Castelluccio lentils soup, green apple, turmeric  
and black bread crouton  
Castelluccio-Linsen-Suppe, grüner Apfel, Kurkuma  
und Schwarzbrot Crouton*

€ 13,00

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES — HAUPTSPEISEN

**Polpo da Porto Santo Spirito  
su guazzetto di pomodoro leggermente piccante,  
cozze, vongole, patate e spugna al basilico**

*Octopus, slightly spicy tomato stew,  
mussels, clams, potatoes, basil sponge*

Krake auf leicht würzigem Tomaten Süsspchen, Mies-  
und Venus-Muscheln, Kartoffeln, Basilikum-Schwamm

€ 32,00

**Quaglia in due cotture: petto e coscia  
insalata di rape rosse**

**mousseline di patate e limone**

*Quail in two courses: breast and leg  
beetroot salad,  
potato and lemon mousseline*

Zweierlei von der Wachtel: Brust und Keule  
Rote-Bete Salat, Kartoffel-Zitronen Mousseline

€ 29,00

**Entrecôte Nebraska**

**con verdure alla griglia e salsa al pepe verde**

*Nebraska entrecôte, grilled vegetables, green pepper sauce  
Nebraska Entrecôte, gegrilltes Gemüse, grüner Pfeffer Sauce*

€ 34,00

**Costolette di cervo con salsa al Porto,  
scalogno con frutti rossi,**

**indivia belga all'anice stellato**

*Venison chops Port sauce, shallots  
with red fruits, Belgian endive and star anise  
Hirschkoteletts mit Portwein-Sauce, Schalotten,  
roten Früchten, Chicorée mit Sternanis*

€ 32,00

**Il nostro staff sarà lieto di illustrarvi la carta dei dolci**  
**Our staff will be delighted to present you our desserts**  
**Unser Team wird Ihnen gerne unsere Desserts empfehlen**

\*I nostri piatti sono espressi, le variazioni saranno soggette a supplemento  
\*This is an express menu, an extra charge will be applied for variations  
\*Dies ist ein Express-Menü, für Variationen wird ein Aufpreis berechnet