

*La  
cucina di  
Imma*

---

IL GATTOPARDO

---



## GLI ANTIPASTI

*Insalatina* DI POLIPO \_\_\_\_\_ 22.00  
CON PATATE, FAGIOLINI VERDI E  
«VECCHI SAPORI»  
*Tintenfischsalat mit Kartoffeln & grünen Bohnen*

*Carpaccio* DI MANZO \_\_\_\_\_ 22.00  
CON SCAGLIETTE DI PARMIGIANO,  
SEDANO, OLIO E LIMONE  
*Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan,  
ein Hauch von Sellerie, Olivenöl und Zitrone*

*Carpaccio* DI TONNO «MARINATO» \_\_\_\_\_ 22.00  
CON CAPPERI DI «PANTELLERIA»  
*Mariniertes Thunfisch Carpaccio mit  
Kapern aus «Pantelleria»*

*Insalata* DI FINOCCHI, ARANCE, \_\_\_\_\_ 14.00  
PISTACCHI E OLIVE «TAGGIASCHE»  
*Fenchelsalat mit Orangenfilets,  
Pistazien und Oliven «Taggiasca»*

*Insalatina* DI STAGIONE \_\_\_\_\_ 10.00  
*Saisonsalat*

*Risotto al limone* \_\_\_\_\_ 26.00  
CON GAMBERONI «GATTOPARDO»  
*Zitronenrisotto mit Riesencrevetten «Gattopardo»*

## LE PASTE

*Pasta E* \_\_\_\_\_ 18.00 | 28.00  
**FAGIOLI**  
CON BROCCOLETTI E  
POLPETTINE DI CARNE

*Spaghetti* \_\_\_\_\_ 18.00 | 30.00  
**MAFIOSI**

*Tagliolini* **FATTI** \_\_\_\_\_ 18.00 | 30.00  
**IN CASA**  
CON RADICCHIO E PROSCIUTTO  
«SAN DANIELE»  
*Hausgemachte Tagliolini mit Radicchio &  
Rohschinken «San Daniele»*

*Spaghettini* \_\_\_\_\_ 28.00 | 38.00  
**ALL'ASTICE**  
CON I SAPORI DEL MEDITERRANEO  
*Spaghettini mit Hummer*

## LE CARNI

*La Robespierre* 200gr. \_\_\_\_\_ 49.00  
CON ROSMARINO, OLIO DI FRANTOIO,  
SALE GROSSO E PEPE NERO  
*Rindsfilet «Robespierre» mit Rosmarin, Olivenöl,  
Meersalz & schwarzer Pfeffer*

*Filetto* **DI** 180gr. \_\_\_\_\_ 49.00  
**MANZO**  
«ALLA SICILIANA» CON MELANZANE,  
BASILICO, CARCIOFI E POMODORINI  
*Rindsfilet «alla Siciliana» mit Auberginen, Basilikum,  
Artischocken & Cherrytomaten*

*Tagliata* 180gr. \_\_\_\_\_ 49.00  
**DAL FILETTO**  
**DI MANZO**  
CON CIPOLLOTTI AL BALSAMICO  
E LARDO DI COLONNATA  
*Geschnittenes Rindsfilet mit Cipollotti in  
Balsamicosauce & Lardo di Colonnata*

*Cotoletta* **DI** 300gr. \_\_\_\_\_ 52.00  
**VITELLO**  
ALLA SALVIA E ROSMARINO CON  
RISOTTO ALLO ZAFFERANO  
*Kalbskotelett mit Salbei & Rosmarin  
dazu Safranrisotto*

*Ossobuco* **DI** 350gr. \_\_\_\_\_ 46.00  
**VITELLO**  
DELLA CASA CON POLENTA  
*Kalbsaxe «della casa» mit Polenta*

FLEISCH HERKUNFT  
KALB: SCHWEIZ | RIND: AUSTRALIEN & SCHWEIZ

## I PESCI

*Branzino* \_\_\_\_\_ AB 2 PERS. P.P. 56.00  
**AL SALE**  
**GROSSO,**  
**PROFUMI DI MENTA E RISOTTO**  
**AL LIMONE**  
*Wolfsbarsch in Salzkruste an einer frischen  
Pfefferminzsauce mit Zitronenrisotto*

*Pesce* **DI** \_\_\_\_\_ PREIS AUF ANFRAGE  
**GIORNATA**  
*Marktfrischer Tagesfisch*

CONTORNI DEL GIORNO SU RICHIESTA TAGESBEILAGEN AUF ANFRAGE

## I DOLCI

*Panna cotta* \_\_\_\_\_ 12.00  
AI PROFUMI DI BOSCO

*Tortino caldo* \_\_\_\_\_ 14.00  
AL CIOCCOLATO FONDENTE

*Crema catalana* \_\_\_\_\_ 12.00

*Cassata* \_\_\_\_\_ 12.00  
DI GELATO FATTO ARTIGIANALE, GUARNITA

*Sorbetto al limone* \_\_\_\_\_ 12.50  
CON GIN E CAMPARI

*Sorbetto al mandarino* \_\_\_\_\_ 12.50  
CON ÇOINTREAU E PROSECCO