



Antipasti | cucina casalinga

Insalata di erbe selvatiche con pinoli e parmigiano | 11,- €
Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan

con gamberetti | 4 Stück 14,50 € | 6 Stück 21,- €
mit gebratenen Garnelen

Insalata di pulpo con patate, fagioli e seppia | 17,- €
Ligurischer Pulposalat, Kartoffeln, Bohnen und Sepia

Formaggio di capra e nocciole con fichi al Barolo, valeriana e noci caramellate | 15,- €
Ziegenkäse-Nougat mit Barolo-Feigen, Feldsalat und karamellisierten Walnüssen

Carpaccio di manzo con salsa cipriano, rucola e parmigiano a scaglie | 16,- €
Rindercarpaccio mit Ciprianisauce, Rauke und Parmesanspäne

Antipasti | cucina creativa

Fette di tonno affumicato con salsa verde, rafano nero e pane al forno arrostito | 21,- €
Pastrami vom Thunfisch mit Salsa Verde, schwarzem Rettich
und geröstetem Holzofenbrot

Capasanta con pancetta, cipolle rosse e menta | 19,- €
Jakobsmuschel in Pancetta gebraten, rote Zwiebeln und Minze

Primi | cucina casalinga

Minestra con pesto Genovese | 10,- €
Italienischer Gemüseeintopf mit Basilikumpesto
Walter Leufen | Il Barcaiolo | Seehotel Überfahrt

Orecchiette con bolognese di tonno, carciofi, olive e burrata
Vorspeise 12,- € | Hauptgang 17,- €
Orecchiette mit Thunfischbolognese, Artischocken, Oliven, Burrata

Trofie con bolognese d'agnello, crema di fontina e insalata trevigiana
Vorspeise 13,- € | Hauptgang 18,- €
Trofie mit Lamm-bolognese, Fontinacrème und Treviso

Pappardelle con sugo di coniglio, stufato di prugne e pinoli
Vorspeise 15,- € | Hauptgang 18,- €
Pappardelle mit Kaninchensugo, geschmorten Pflaumen und Pinienkernen

Ravioli alla Palio | Vorspeise 12,- € | Hauptgang 18,- €
Handgemachte Kalbfleischravioli mit Salbeibutter, Spinat und Parmesan

Primi | cucina creativa

Involtini di coniglio con zucca potimarron e funghi trombe di autunno | 16,- €
Potimarron Kürbis mit Kanincheninvoltini und Herbsttrompeten

Risotto nero con tonno bianco affumicato e polpo
Vorspeise 21,- € | Hauptgericht 24,- €
Schwarzer Risotto mit Oktopus und geräuchertem weißen Thunfisch



Secondi | cucina casalinga

Cacciucco alla livornese | Vorspeise 16,- € | Hauptgang 25,- €
Livorneser Fischeintopf mit Tomate, Fisch und Krustentieren

Filetto siracusa con ragù di fagiolini e gnocchi al pomodoro | 32,- €
Rinderfilet mit Safran-Mandelsauce, Bohnenragout und Tomatengnocchi

**Filetto di merluzzo con burro di capperi e limone,
stufato di radicchio e puree | 29,- €**
Filet vom Kabeljau in Zitronen-Kapernbutter
mit geschmortem Radicchio und Stampfkartoffeln

Secondi | cucina creativa

Filetto di agnello con polenta al limone, caponata e ceci | 32,- €
Lammfilet mit konfiertem Zitronenpolenta, Caponata und Kichererbsen

Vitellino con lardo, fagioli di cannellini, lavanda e salsiccia | 34,- €
Milchkalbsfilet mit Lardo, Cannellini Bohnen, Lavendel und Salsiccia

Rospo con gremolata, tonda di chioggia, zucca "agrodolce" | 34,- €
Seeteufel mit Gremolata, Ringelbete, Kürbis „süß-sauer“ und Markbällchen

Dolci | cucina casalinga

Tiramisù con gelato di crema acida | 11,- €
Kleines Tiramisu mit Mango-Joghurteis

Crème brûlée con torrone e gelato | 12,- €
Crème brûlée mit Torrone und Aprikosen-Rosmarineis
Marcus Graun | Trattoria Enoteca | Schloss Bensberg

Dolci | cucina creativa

Millefoglie di ricotta e uva muscatella con olive dolci taggiasca | 12,- €
Mille feuille von Ricotta und Muskateller-Trauben mit süßen Taggiasca-Oliven

Semifreddo con torrone di nocciole arance baby e gelato al passito | 14,- €
Semifreddo von Haselnuß-Torrone mit Babyorangen und Passito-Eis

Formaggio

Selezione di formaggi italiani con marmellata di olive | 12,- €
Auswahl italienischer Käse mit Olivenmarmelade



Menu | cucina casalinga

Insalata di pulpo con patate, fagioli e seppia
Ligurischer Pulposalat Kartoffeln, Bohnen und Sepia

~~~~~

### **Ravioli alla Palio**

Handgemachte Kalbfleischravioli mit Salbeibutter, Spinat und Parmesan

~~~~~

Filetto siracusa con ragù di fagiolini al gnocchi e pomodoro

Rinderfilet mit Safran-Mandelsauce, Bohnenragout und Tomatengnocchi

~~~~~

### **Crème brûlée con torrone e gelato**

Crème brûlée mit Torrone und Aprikosen-Rosmarineis

Drei Gänge (ohne Pasta) | 46,- €

Vier Gänge | 52,- €

## Menu | cucina creativa

---

### **Fette di tonno affumicato con salsa verde, rafano nero e pane al forno arrostito**

Pastrami vom Thunfisch mit Salsa Verde, schwarzem Rettich  
und geröstetem Holzofenbrot

~~~~~

Risotto nero con tonno bianco affumicato e polpo

Schwarzer Risotto mit Oktopus und geräuchertem weißen Thunfisch

~~~~~

### **Vitellino con lardo, fagioli di cannellini, lavanda e salsiccia**

Milchkalbsfilet mit Lardo, Cannellini Bohnen, Lavendel und Salsiccia

~~~~~

Millefoglie di ricotta e uva muscatella con olive dolci taggiasca

Mille feuille von Ricotta und Muskateller-Trauben mit süßen Taggiasca-Oliven

Drei Gänge (ohne Risotto) | 52,- €

Vier Gänge | 59,- €

Gern reichen wir eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen