

Wochenkarte

Antipasti

Saute di Finferli 14,50
Sautierte frische Pfifferlinge mit Schalotten auf Ziegenkäse Fondue

Merluzzo Mantecato 16,50
Feines Mousse vom Kalbejau mit Himbeerkompott und Rosmarin Crouton

Zuppa

Crema di Carciofi 7,50
Artischockencreme Suppe mit Minze und Kokosschaum

Pasta

Cannelloni di Coniglio 14,50
Hausgemachte Cannelloni mit feiner Kaninchenfüllung auf Löwenzahn
Creme dazu schwarze Oliven und Kapern

Chitarrini Neri con Polipo 16,50
Hausgemachte schwarze Chitarrini mit Oktopus und Sanmarzano
Tomaten dazu Kichererbsen

Pesce

Filetto di Branzino in Crosta di Fiori di Zucchina 26,50
Filet vom frischen Wolfsbarsch in Zucchiniblütenkruste, serviert mit Zitrus
Sauce und Kartoffeln

Trancio di Tonno 23,50
Kurz gebratene Tranchen vom Thunfisch (Sashimi) in Sesammantel,
serviert mit Fenchelflan und Portweinreduktion

Carne

Fegato di Vitello 20,50
Kalbsleber in Butter und Salbei, serviert mit Petersilienwurzelpüree und
grüne Bohnen

Carre D' Agnello in Crosta di Senape e Miele 26,50
Rosa gebratenes Lammkarree in Honig – Senfkruste und Kräuter, serviert
mit frischen Steinpilzen dazu Kartoffelgratin

Pizza Bianca con Straccetti di Manzo 14,50
Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit Rinderstreifen, Rucola und
Kirschtomaten

Dolce

Tortino al Cioccolato con Mousse al Mascarpone 7,50
Gemischte Käseplatte (ab 2 Personen) 17,00

Holunderschorle mit Minze und Limette 0,4 l 3,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien – oder Unverträglichkeiten betroffen sind,
informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltene allergene Zutaten.