

Wochenkarte

Antipasti

Radichio Trevisano al Vino Rosso 12,50

In Rotwein geschmorter Radichio Trevisano, serviert auf feinem Montasio Fondue

Polipo arrosto 16,50

Gebratener Oktopus, serviert auf schwarzem Bohnen Püree mit Maracuja Mohn Sauce

Zuppa

Zuppa di Lenticchie 7,50

Beluga Linsensuppe mit gebratenen Parmaschinken Würfeln

Pasta

Fusilli Neri al Ragù di Dentice 16,50

Hausgemachte schwarze Fusilli mit feinen Filets von der Dorade Rose und getrockneten Tomaten dazu gehobelter Bottarga

Ravioli del Plin alla Carbonara 15,50

Hausgemachte Ravioli del Plin mit feiner Carbonara Füllung, serviert auf Zucchini Brunoise und Petersilien Schaum

Pesce

Filetto di Merluzzo 24,50

Filet vom frischen Kabeljau, serviert auf Spinatcreme mit violetten Kartoffeln und Safran Sauce

Branzino in Sale per due 49,50

Frischer Wolfsbarsch im Ganzen in Salzkruste (für 2 Personen), serviert mit knackigem Gemüse und Kartoffeln

Carne

Petto D' Anatra Ripieno di Mele Cotogne 22,50

Entenbrust mit feiner Quitten Füllung, serviert an Sherry Sauce mit Zuckerschoten und Rosmarinkartoffeln

Filetto di Manzo in Crosta di Parmigiano 28,50

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Parmesankruste, dazu Brokkoli und Kartoffeln aus dem Ofen

Pizza

Bianca con Cime di Rapa, Coppa e Scamorza Affumicata 14,50

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit Wildbrokkoli, Coppa und geräucherten Scamorza Käse

Dolce

Souffle al Cioccolato e Cardamomo con Mousse alle Rose 9,50

Schokoladen Kardamom Souffle mit flüssigem Herz und feinem Rosen Mousse

Holunderschorle mit Minze und Limette 0,4 | 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.