

Wochenkarte

Antipasti

Tartar di Vitello 16,50

Feines Tatar vom Kalb, serviert auf Baby Spinat und schwarzem Trüffel

Trancio di Tonno 15,50

Kurz gebratene Tranchen vom Thunfisch (Sashimi) in Sesamkruste auf feinem Gurken Carpaccio an Ingwer Sauce

Zuppa

Crema di Castagne 7,50

Maronencreme Suppe mit feinen Scheiben von der geräucherten Entenbrust

Pasta

Cannelloni di Daino 15,50

Hausgemachte Cannelloni mit Dammwild Füllung, serviert an Wacholder Velloute und Preiselbeeren Schaum

Calamarata con Polipo e Ceci 14,50

Calamarata Pasta mit frischem Oktopus und Kichererbsen auf roter Peperoni Creme

Pesce

Filetto di Sarago 24,50

Filet von der frischen Geißbrasse, serviert mit Wildbrokkoli und violetten Kartoffeln an Hummersauce

Filetto di Salmerino 22,50

Filet vom frischen Wildsaibling an Butter – Mandel Sauce dazu hausgemachter Zitrus Kartoffelpüree und Pak Choi

Carne

Galletto al Forno 19,50

Stubenkücken aus dem Ofen mit Knoblauch und Rosmarin, serviert an frischen Spinat und Kartoffeln

Entrécote alla Griglia 24,50

Rosa gebratenes Entrécote vom Grill, serviert mit sautierten Pilzen und gebratenen Kartoffeln

Pizza 14,50

Rosso con Pomodoro Secco, Caciocavallo Fresco e Lardo

Holzofenpizza (ohne Mozzarella) mit getrockneten Tomaten, Caciocavallo Käse und Lardo (gereifter fetter Speck)

Dolce

Tarte Tatin di Mele Cotogne 8,50

Hausgemachte Quitten Tarte dazu Chantilly aromatisiert mit Tonkabohnen

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.