

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Capesante alla Griglia** 16,50

Jakobsmuscheln vom Grill, serviert mit Rote Bete Mousse und schwarzem Trüffel an Sellerie Vinaigrette

**Fegato Grasso D' Anatra** 17,50

Entenstopfleber mit Pan Brioche an Portweinsauce und karamellisierten Apfel

## Zuppa

**Crema di Carote** 8,50

Karotten Ingwer Creme Suppe mit Calamari

## Pasta

**Ravioli del Plin di Stracciatella e Mortadella** 14,50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Stracciatella und Mortadella auf Pistazien Creme

**Chitarrini Neri con Tonno Fresco** 17,50

Hausgemachte schwarze Spaghetti mit frischem Thunfisch, Zuckererbsen und Kirschtomaten

## Pesce

**Coda di Rospo** 25,50

Seeteufelmedaillons, serviert an mediterraner Sauce mit Mönchsbart (ital. Frühlingsgemüse) und Kartoffeln

**Filetto di Lucio Perca** 22,50

Filet vom frischen Zander, serviert auf Beluga Linsen mit Safran Kartoffeln und Melissen Schaum

## Carne

**Schiava di Vitello in Crosta di Parmigiano** 24,50

Rosa gebratener Kalbsrücken in Parmesankruste, serviert mit gemischten Pilzen und Rosmarin Kartoffeln

**Brasato di Manzo** 20,50

Feiner Rinderschmorbraten in eigener Rotwein Jus, serviert mit gegrillter Polenta und Brokkoli

## Pizza

**Pizza Bianca con Bresaola di Cinghiale** 16,50

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit luftgetrockneten Wildschweinschinken, Austernpilzen und Granatapfel

## Dolce

**Cheese Cake ai Frutti di Bosco** 8,50

Hausgemachter Cheese Cake mit frischen Waldfrüchten

**Käseplatte (1 Person)** 8,50

**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.