

Wochenkarte

Antipasti

Tartar di Tonno su Insalata di Papaya e Mousse di Zenzero 17,50

Thunfisch Tatar auf Papaya Salat mit feiner Ingwer Mousse

Montasio alla Griglia su Soncino e Salsa al Miele e Tartufo 14,50

Gegrillter Montasio Käse auf frischem Feldsalat an Honig- Trüffel Dressing

Zuppa

Crema di Zucchini con Salmone marinato e Schiuma di Aneto 8,50

Feine Zucchini Creme Suppe mit mariniertem Lachs und Dill Schaum

Pasta

Tortelli di Daino su Fonduta al Brie e Riduzione di Cassis 16,50

Hausgemachte Tortelli mit feiner Damwild Füllung auf Brie Creme und

Cassis Reduktion

Chitarrini Verdi con Ragù di Polipetti e Verdurine 15,50

Hausgemachte grüne Chitarrini Pasta mit Moscardini Ragout und Gemüse Brunoise

Pesce

Polipo alla Griglia 20,50

Oktopus vom Grill, serviert mit mediterranem Gemüse Ragout und Auberginen Püree

Filetto di Branzino 24,50

Filet vom frischem Wolfsbarsch an Zitronengras Sauce, serviert mit Spinat und

pochierten Kartoffeln

Carne

Filetto di Vitello 25,50

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Foie Gras Sauce, serviert mit hausgemachtem Sellerie

Püree und Spitzbroccoli

Tomahawk per due 78,50

Dry Aged Tomahawk Steak aus Irland (ca. 1300g mit Knochen),

dazu Rosmarin Kartoffeln, sautierte Shiitake Pilze und Rotwein Jus

Pizza

Pizza Bianca con Robiola, Noci e Indivia Belga 15,50

Holzofenpizza ohne Tomatensauce mit Walnüssen, Robiola Käse und

gegrilltem Chicoree

Dolce

Millefoglie di Ricotta di Bufala e Pere 8,50

Gemischte Käseplatte (1 Person) 8,50

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.