

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Tartar di Salmerino e Rape Rosse** 17,50

Wildsaiblings Tatar mit Rote Bete und eigenem Kaviar an Meerrettich Schaum

**Quiche di Asparagi Verdi su Fonduta al Parmigiano** 15,50

Grüne Spargel Quiche auf Parmesan Fondue mit gehobeltem Bianchetto Trüffel

## Zuppa

**Crema di Piselli e Menta con Gamberini Marinati** 8,50

Erbsencreme Suppe mit Minze und marinierten Shrimps

## Pasta

**Chitarrini Neri con Vongole e Bottarga** 16,50

Hausgemachte schwarze Chitarrini mit Venusmuscheln und geriebenem Bottarga

**Tortelli di Carciofi su Crema di Scamorza** 15,50

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Artischocken auf Scamorza Creme und Thymian Schaum

## Pesce

**Tagliata di Tonno** 25,50

Kurz gebratene Tranchen vom Thunfisch (Sashimi) in Sesamkruste, serviert an Ingwer Sauce mit Avocado Mousse und pochierten Kartoffeln

**Filetto di Ombrina** 22,50

Filet vom frischen Adlerfisch, serviert an Bärlauch Sauce mit weißem Spargel und Kartoffeln

## Carne

**Costata di Manzo in Sale (per due)** 49,50

Rosa gebratene Rinderlende in Salzkruste (für 2 Personen), serviert mit Brokkoli und gebratenen Kartoffeln

**Petto di Faraona Ripieno di Asparagi Verdi** 20,50

Perlhuhnbrust mit feiner grüner Spargel Füllung, serviert mit Kartoffel Dill Püree an Portwein Sauce

## Pizza

**Pizza Rossa con Funghi marinate, Stracciatella e Bacon** 15,50

Holzofenpizza (ohne Mozzarella) mit frischen marinierten Pilzen, Stracciatella und Bacon

## Dolce

**Tarte Tatin di Mele su Salsa alla Fava Tonca** 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.