

Wochenkarte

Antipasti

Variazione di Pesce 16,50

Feine Fisch Variation (Lachstatar mit Avocado, Carpaccio vom Seeteufel mit Sellerie, Schwertfisch mit frischen Kräutern)

Fiori di Zucchina Pastellati 14,50

Zucchini Blüten im Teigmantel mit feiner Füllung vom geräuchertem Büffelmozzarella auf Tomaten Carpaccio

Zuppa

Crema di Porri e Patate con Tartufo Nero 7,50

Kartoffel - Lauch Creme Suppe mit gehobeltem schwarzem Trüffel

Pasta

Risotto con Salsiccia Fresca 15,50

Risotto mit frischer Salsiccia und grünem Spargel

Tagliatelle Paglia e Fieno alla Palermitana 16,50

Hausgemachte weiss – grüne Tagliatelle mit frischen Sardellen und aromatisierten Semmelbröseln

Pesce

Filetto di Dentice 24,50

Filet von der frischen Zahnbrasse, serviert auf Erbsen Creme mit geschmorten roten Tropea Zwiebeln

Calamaretti alla Griglia 19,50

Frische Baby Calamari vom Grill, serviert mit marinierten Auberginen dazu Kirschtomaten Salat mit Basilikum

Carne

Guance di Vitello 20,50

Feine geschmorte Kalbsbacken, serviert mit Brokkoli und Sellerie Püree

Petto D' Anatra 24,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Sherry Sauce, serviert mit Zuckerschoten und eingelegten frischen Aprikosen

Pizza

Focaccia alla Menta con Caprino Fresco, Pomodorini Marinati e Nocciole 13,50

Focaccia mit frischer Minze, marinierten Kirschtomaten, Ziegenkäse und Haselnüssen

Dolce

Charlotte alle Fragole con Crumble al Cioccolata 7,50

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.