

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Porcini alla Griglia con Rucola e Parmigiano** 14,50

Gebratene frische Steinpilze auf knackigem Rucola und gehobeltem Parmesan

**Tartar di Salmone e Avocado con Chips di Patate Violetti** 16,50

Feines Lachs- Avocado Tatar mit Violetten Kartoffel Chips

## Zuppa

**Melone Fredda con Capesante** 8,50

kalte Honigmelonen Suppe mit gebratene Jakobsmuschel

## Pasta

**Cannelloni con Vitello** 16,50

Hausgemachte Cannelloni mit feiner Kalbsfüllung auf Taleggio Creme und Walnüsse

**Tagliolini con Finferli** 15,50

Hausgemachte Tagliolini mit frischen Pfifferlingen und getrockneten Tomaten an Rosmarin Schaum

## Pesce

**Filetto di Rombo con Risotto allo Zafferano** 25,50

Filet vom frischen Steinbutt auf Safran Risotto und Babyspargel

**Orata alla Griglia** 20,50

Frische Dorade im ganzen vom Grill, serviert mit Blattspinat und pochierte Kartoffeln

## Carne

**Carre D` Agnello con Crosta Aglio Aromi** 25,50

Rosa gebratene Lammkaree mit Kräuter Kruste, serviert mit sautierten frischen Steinpilzen und Kartoffel Törtchen

**Galletto Disossato con Pure di Piselli Tartufato** 22,50

Ausgelöstes Stubenküken gebraten mit frischen Kräutern an feiner Jus, serviert mit Getrüffeltem Erbsen Püree und blanchierten Rettich

## Pizza

**Pizza Bianca con San Marzano e Mousse di Melanzane** 14,50

Holzofenpizza ohne Tomtensauce mit marinierten San Marzano Tomaten, Auberginen Mousse und Caciocavallo Käse (südtal. Schnittkäse)

## Dolce

**Parfait al Cioccolato Bianco e Lime** (weiße Schokoladen Parfait mit Limette) 7,50

**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.