

Wochenkarte

Antipasti

Capesante alla Griglia con Insalata di Avocado e Maracuja 16,50

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado Salat und frischer Maracuja

Carpaccio di Anatra Affumicata su Insalatina di Sedano e Mirtilli 14,50

Feine Scheiben von der gräucherten Entenbrust auf Sellerie Salat mit Blaubeeren

Zuppa

Crema di Spinaci con Uovo di Quaglia e Tartufo 8,50

Spinat Creme Suppe mit Wachtel Ei und gehobeltem Trüffel

Pasta

Paccheri con Moscardini e Ceci 14,50

Paccheri Pasta mit Ragout vom Baby Oktopus und Kichererbsen

Tortelli Ripieni di Vitello su Crema al Parmigiano e Carciofi 16,50

Hausgemachte Tortelli mit feiner Kalbsfüllung auf Parmesan Creme und frischen Artischocken

Pesce

Filetto di Merluzzo in Crosta di Pomodoro Secco 22,50

Filet vom frischen Kabeljau mit getrockneten Tomaten Kruste, dazu Beluga Linsen und frischen Karotten

Sogliola alla Griglia con Spinaci e Patate 25,50

Frische Seezunge im ganzen vom Grill, serviert mit Blattspinat und pochierten Kartoffeln

Carne

Costata di Manzo 24,50

Rosa gebratene Rinderlende, serviert mit sautierten Waldpilzen und Kartoffeln

Schiena di Iberico 20,50

Tranche vom Iberico Schwein an Madeira Sauce, serviert mit Apfel- Rosmarin Püree und frischem Broccoli

Pizza

Pizza Rossa ai Frutti di Mare 12,50

Holzofenpizza ohne Mozzarella mit Meeresfrüchten

Dolce

Parfait al Campari Orange e Spuma Cocco 7,50

(Campari Orange Parfait mit Cocos Schaum)

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.