

Wochenkarte

Antipasti

Caprino alla Griglia 12,50

Ziegenkäse vom Grill mit marinierten Hokkaido Kürbis und Walnüssen

Carne Salada 14,50

Hausgebeiztes Rindfleisch mit marinierten Waldpilzen und gehobeltem Belpaese Käse

Zuppa

Crema di Topinambur 7,50

Topinambur Crème Suppe mit Langustinen

Pasta

Cannelloni di Vitello 14,50

Hausgemachte Cannelloni mit feiner Kalbsfüllung und frischen Artischocken auf Taleggio Creme

Gnocchi di Rape Rosse 15,50

Hausgemachte Rote Bete Kartoffel Gnocchi auf hausgebeiztem Lachs Carpaccio und Dill Schaum

Pesce

Sogliola alla Griglia 24,50

Frische Seezunge im Ganzen vom Grill, serviert mit frischen Blattspinat und Kartoffeln

Coda di Rospo 22,50

Seeteufelmedaillons im Speckmantel, serviert mit Cannellini Bohnen und Kartoffeln an Rosmarin Schaum

Carne

Schiena di Maialino 18,50

Karree vom Spanferkel an Madeira Sauce, serviert mit Wirsing und Süßkartoffel Püree

Spezzatino di Cervo 20,50

Fein geschmorter Hirsch, serviert auf cremiger Polenta und frischen Rosenkohl

Pizza

Pizza Integrale Rossa con Burrata, Mortadella e Pistacchi 14,50

Holzofenpizza aus Vollkornteig (ohne Mozzarella) mit gezupfter Burrata, Mortadella und Pistazien

Dolce

Souffle alla Nocciola 8,50

Hausgemachtes lauwarmes Haselnuss Küchlein mit handgemachten Granatapfel Sorbet

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.