

Wochenkarte

Antipasti

Variazione di Pesce 16,50

Feine Edelfischvariation (hausgeräuchertes Carpaccio vom Schwertfisch, Tatar vom Wolfsbarsch und Thunfisch in Sesamkruste)

Crespella di Melanzane e Bufala Affumicata 12,50

Hausgemachte Crespelle gefüllt mit Auberginen Mousse und geräucherten Büffelmozzarella an Basilikum Schaum

Zuppa

Crema di Cavolo Rapa con Cotechino 7,50

Kohlrabi Creme Suppe mit italienischer Cotechino Salami

Pasta

Margherite di Ricotta e Radicchio Trevisano 14,50

Hausgemachte Ravioli mit feiner Ricotta und Radicchio Trevisano Füllung an Honigsauce mit Haselnuss Pesto

Tagliolini con Calamari 16,50

Hausgemachte Tagliolini mit Calamari und frischen Artischocken

Pesce

Filetto di Branzino 24,50

Filet vom frischen Wolfsbarsch (Wildfang) auf Sardellensauce, serviert mit Wildbrokkoli und pochierten Kartoffeln

Filetto di Salmerino 22,50

Filet vom frischen Saibling in Butter und Mandelsauce, serviert mit Spinat Püree dazu gebratener Rote Bete

Carne

Stinco D' Agnello 18,50

In Rotwein geschmorte Lammhaxe, serviert mit Sellerie Püree und Brokkoli

Schiena di Lepre 22,50

Wildhasenrücken in Lebkuchenkruste, serviert mit Maronen Püree und Wirsing dazu Glühwein Reduktion

Pizza 13,50

Pizza ai Frutti di Mare

Holzofenpizza (ohne Mozzarella) mit frischen Meeresfrüchten

Dolce 9,50

Tortino al Cioccolato con Gelato Vaniglia e Kumquats

Hausgemachtes Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis und Kumquats

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.