

Wochenkarte

Antipasti

Mousse di Bufala Tartufata su Spinaci 16,50

Feine Mousse von der Büffel Mozzarella getrüffelt auf frischem Blattspinat

Roastbeef con Misticanza

Feine Scheiben vom zart rosa gebratenem Roastbeef mit frischem Pflücksalat und hausgemachter Remoulade 15,50

Zuppa

Minestrone con Farro 6,50

Pasta

Ravioli Ripieni di Mozzarella di Bufala e Pomodoro su Crema di Melanzane 15,50

Hausgemachte Ravioli mit feiner Büffel Mozzarella und Tomaten Füllung auf Auberginen Creme und Basilikum Schaum

Tortiglioni con Tonno Fresco alla Mediterranea

Hausgemachte Tortiglioni mit frischem Thunfisch nach mediterraner Art 16,50

Pesce

Orata al Forno 22,50

Frische Dorade im ganzen aus dem Ofen, serviert mit frischen Artischocken und Kartoffeln

Filetto di Ombrina

Filet vom frischen Adlerfisch an Safran Schaum, serviert mit Linsencreme und Spitzbroccoli 24,50

Carne

Petto D`Anatra 22,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Orangensauce, serviert mit Süßkartoffel Püree und Kenia Bohnen in Lardo Mantel

Schiena di Agnello in Crosta di Pane e Aromi

Lammrücken Filet in Brotmantel mit frischen Kräutern rosa gebraten an feiner Chianti Jus, serviert mit Schwarz Kohl und gebratenen Kartoffeln 24,50

Pizza

Pinsa Romana 14,50

con Pancetta, Stracciata di Bufala, Pecorino Romano e Pomodorini Confit

Pinsa Romana ein verwandter der Pizza aus (Reismehl- Soja und Weizen) mit Pancetta, gezupfter Büffel Mozzarella, Pecorino aus Rom und Kirschtomaten Confit

Dolce

Bonet all`Astigiana con Composta di Pere 9,50

Gemischte Käseplatte (1 Person) 8,50

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.

Wochenkarte