

Wochenkarte

Antipasti

Tartar di Salmone e Avocado 15,50

Feines Tatar vom Lachs mit Avocado und Sesam Grissini

Uovo Poche su Spinaci 13,50

Pochiertes Ei mit frischem Blattspinat auf Parmesan Sauce und schwarzem Trüffel

Zuppa

Crema di Radici di Prezemolo 7,50

Petersilienwurzel Creme Suppe mit geräucherter Entenbrust

Pasta

Cappelletti di Pere e Gorgonzola 14,50

Hausgemachte Cappelletti mit feiner Birnen und Gorgonzola Füllung auf Rotweinsauce und Haselnüssen

Paccheri ai Frutti di Mare 16,50

Paccheri mit frischen Meeresfrüchten und grünen Bohnen

Pesce

Branzino alla Griglia 20,50

Frischer Wolfsbarsch vom Grill, serviert mit Spinat und Kartoffeln

Filetto di San Pietro 24,50

Filet vom frischen St. Petersfisch an Zitronen Kapernsauce, serviert mit Schwarzwurzel und Kartoffeln

Carne

Petto di Fagiano Ripieno di Castagne 22,50

Fasanenbrust mit feiner Maronen Füllung, serviert an Kürbis Püree und Kräuterseitlingen

Schiava di Vitello 19,50

Rosa gebratener Kalbsrücken, serviert mit frischen Artischocken und gebratenen Kartoffeln

Pizza

Pizza Bianca con Mortadella, Perle al Basilico e Stracciata di Burrata 14,50

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit Mortadella, Basilikum Perlen und gezupfter Burrata Mozzarella

Dolce 7,50

Mousse al Cioccolato Nero

Hausgemachtes dunkles Schokoladen Mousse mit Orangen Crumble 8,50

Käseplatte (1 Person)

3,00

Holunderschorle mit Minze und Limette 0,4 l

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien – oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.