

Wochenkarte

Antipasti

Insalata di Gamberi e Melograno su Tartar di Avocado 15,50

Feiner Garnelen Salat mit frischem Granatapfel und Avocado Tatar

Caprino alla Griglia su Radicchio Trevisano 12,50

Ziegenkäse vom Grill, serviert mit sautiertem Trevisano Radicchio

Zuppa

Di Patate e Funghi con Tartufo Nero 7,50

Feine Kartoffel- Pilz Suppe mit schwarzem Trüffel

Pasta

Raviolini Neri Di Topinambur su Carpaccio di Polipo 15,50

Hausgemachte schwarze Ravioli mit feiner Topinambur Füllung auf Oktopus Carpaccio

Gnocchi di Patate al Ragù di Brasato con Verdurine e Rafano 14,50

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Ragout vom Rinderschmorbraten, Gemüse Brunoise und frischem Meerrettich

Pesce

Rombo al Forno Aglio e Rosmarino 24,50

Frischer Steinbutt im ganzen mit Rosmarin und Knoblauch aus dem Ofen, serviert mit Spinat und pochierten Kartoffeln

Calamari alla Griglia 18,50

Baby Calamaris vom Grill, serviert auf knackigem Gemüse Julienne und Kartoffeln

Carne

Schiena di Maialino 20,50

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

Entrecote 24,50

Rosa gebratenes argentinisches Entrecote, serviert mit Keniabohnen in Lardomantel und gebratenen Kartoffeln

Pizza

Bianca con Scamorza Affumicata, Melanzane e Pancetta 14,50

Holzofenpizza ohne Tomatensauce mit geräuchertem Scamorza Käse, frittierte Auberginen und Pancetta

Dolce

Mille Foglie di Cioccolato Bianco e Kumquat 7,50

Blätterteig mit feiner weißer Schokoladen Mousse und marinierte Kumquats 8,50

Gemischte Käseplatte (1 Person)

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.