

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Tartar di Tonno su Carpaccio di Cetriolo e Dressing al Gin** 17,50

Thunfisch(sashimi) Tatar auf Gurken Carpaccio mit Gin Dressing

**Roastbeef con Misticanza e Cips di Parmigiano** 15,50

Feine Scheiben vom zart rosa gebratenem Roastbeef mit frischem Pflück Salat und Parmesan Chips

**Zuppa** 7,50

**Crema di Topinambur con Salame di Bufala Croccante**

Feine Topinambur Creme Suppe mit krokanten Büffel Salami

## Pasta

**Risotto con Asparagi Verdi, Burrata e Lime** 17,50

Risotto mit Burrata, grünem Spargel und Limette

**Cappellacci Ripieni di Mousse di Fegato di Vitello** 15,50

Hausgemachte Cappelacci Pasta mit feiner Kalbsleber Füllung an Rosmarin Schaum auf sautierten Zwiebeln

## Pesce

**Filetto di Dentice alla Griglia** 28,50

Filet von der frischen Zahnbrasse (Angelfang) an Hummer Sauce, serviert mit Violetten Kartoffeln und sautiertem Löwenzahn

**Coda di Rospo al Forno** 25,50

Frischer Baby Seeteufel im ganzen aus dem Ofen, serviert mit Pastinaken Püree und Zuckerschoten

## Carne

**Pancia di Vitello Ripiena di Aromi** 22,50

Scheibe von der Kalbsroulade gefüllt mit frischen Kräutern an feiner Jus, serviert mit frischen Artischocken und gebratenen Kartoffeln

**Galletto al Forno** 20,50

Ofenfrischer Stubenküken, serviert mit frischem Spinat und Kartoffeln

## Pizza

**Bianca con Straccetti diManzo, Scarola Riccia e Pecorino Romano** 17,50

Holzofenpizza ohne Tomatensauce mit feinen Rinderscheiben, marinierten Kirschtomten, frischem Frisee Salat und gehobeltem Pecorino Käse

## Dolce

**Crema Catalana al Cocco su Carpaccio D`Ananas** 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.