

Wochenkarte

Antipasti

Tartar di Manzo 17,50

Feines Rinder Tatar mit süß- sauren roten Zwiebeln und Sellerie Mayonnaise

Soutee di Cozze e Vongole con Crosta di Pane Al' Aglio 14,50

Frische Mies- und Venusmuscheln in feiner Sugo mit Knoblauch aromatisiertem geröstetem Brot

Zuppa 7,50

Crema di Carciofi con Mousse di Mozzarella Affumicata

Feine Artischocken Creme Suppe mit Mousse von der geräucherten Mozzarella

Pasta

Paccheri con Astice e Alghe 22,50

Hausgemachte Paccheri mit Hummer, Kirschtomaten und frischen Algen

Tortello Ripieno di Gorgonzola su Crema di Scarola e Noci 17,50

Hausgemachte Tortelli mit feiner Gorgonzola Füllung auf Scarola Creme und gerösteten Walnüssen

Pesce

Filetto di Triglia 25,50

Filet von der frischen Meerbarbe auf Erbsen Creme und blanchierten Petersilienwurzel

Branzino per Due al Sale

Frischer Wolfsbarsch im ganzen für 2 Personen in Salzkruste, dazu Spinat und pochierte Kartoffeln 54,50

Carne

Nodino di Vitello alla Milanese 24,50

Kalbskotelett nach Mailänder Art(paniert), dazu gebratene Kartoffel und Keniabohnen

Petto di Faraona Ripieno di Asparagi Verdi

Supreme vom Perlhuhn mit feiner grünen Spargel Füllung an Rotwein Sauce, auf Frittatina Agli Aromi 22,50

Pizza

Con Ricotta di Bufala, Soncino, Pancetta e Pomodorini 17,50

Holzofenpizza mit Büffel Ricotta(im Rand), frischem Feldsalat, Pancetta und Kirschtomaten Variation

Dolce

Mousse allo Zenzero e Kumquat su Crumble al Cacao 7,50

Feine Ingwer- Kumquat Mousse auf Cacao Crumble 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.