

Wochenkarte

Antipasti

Tartar di Pesce Spada su Insalatina di Riso Venere e Schiuma al Limone 17,50

Tatar vom frischen Schwertfisch(sashimi) mit Wildreis und Zitronen Schaum

Cannolo Ripieno di Mousse di Rape Rosse e Pistachi 14,50

Hausgemachte Cannolo mit feiner Rote Bete- Pistazien Füllung auf Ziegenkäse Creme

Zuppa

Schiumata di Ruola con Salmone marinato 7,50

Rucola Schaum Suppe mit hausgebeiztem Lachs

Pasta

Tortelli Ripieni di Carciofi su Vellutata al Timo 15,50

Hausgemachte Tortelli mit feiner Artischocken Füllung an Thymian Veloutee und gehobeltem Pecorino

Spaghetti Chitarra con Ragout di Moscardini e Ceci 17,50

Hausgemachte Spaghetti Chitarra mit Baby Oktopus und Kichererbsen Ragout

Pesce

Filetto di Orata 24,50

Filet von der frischen Dorade(pochiert) an Prosecco Sauce, serviert mit Pack Choi und Kartoffeln

Coda di Rospo 27,50

Medaillons vom Seeteufel an Safran Sauce, serviert mit weißem Spargel und hausgemachtem Karotten Püree

Carne

Entrecote alla Griglia 22,50

Rosa gebratene Tranche vom Entrecote auf frischem Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Carre D`Agnello 24,50

Mit frischen Kräutern gebratenes Lammkarree, dazu Kartoffel Gratin und Keniabohnen

Pizza

Con Crema di Spinacino, Stracciata di Burrata e Guanciale 15,50

Holzofenpizza mit Spinat Crème, gezupfter Burrata und Guanciale

Dolce

Crema Catalane alla Fava di Tonca 8,50

Crema Catalane mit Tonkabohnen aromatisiert und Rosinen Kompott

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.