

Wochenkarte

Antipasti

Asparagi Bianchi Gratinati con Parmigiano e Prosciutto di Suino Nero 14,50

Frischer Weißer Spargel gratiniert mit Parmesan und feine Schinken Scheiben vom Iberico

Tartar di Tonno su Carpaccio di San Marzano e Cetriolo 16,50

Thunfisch(sashimi) Tatar auf Carpaccio von San Marzano Tomaten und Gurken

Zuppa

Crema di Radici di Prezzemolo e Piselli 6,50

Feine Petersilien Wurzel- Erbsen Creme Suppe

Pasta

Ravioli del Plin di Coniglio con Olive Nere e Rosmarino 15,50

Hausgemachte Plin Ravioli mit feiner Kaninchen Füllung an schwarzen Oliven und Rosmarin

Gnocchetti di Patate con Asparagi Verdi e Gamberi 17,50

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit grünem Spargel und Garnelen

Pesce

Filetto di Lucio Perca 22,50

Filet vom frischen Zander, serviert mit sautierten saisonalen Pilzen und Kartoffeln

Filetto di Rombo 27,50

Frisches Filet vom Steinbutt (Wildfang) an Lavendel Schaum, dazu marinierte Scheiben von violette Auberginen und gelben Kirschtomaten

Carne

Involtini di Vitello con Fontina e Pancetta 20,50

Kalbsroulade mit feiner Pancetta und Fontina Käse Füllung, serviert mit frischen Fave und hausgemachtem Kartoffel Püree

Costata di Manzo al Sale per Due 48,50

Argentinische Rinderlende(für 2 Personen) in Salzkruste, serviert mit Kartoffeln und frischem Broccoli

Pizza

Pizza Bianca con Indivia Riccia, Pomodorini e Alici Marinate 12,50

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit frischem Frisee Salat, Kirschtomaten und marinierten Sardellen

Dolce

Crème Caramel 7,50

Käseplatte (1 Person) 8,50

Holunderschorle mit Minze und Limette 3,00
0,4 l

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