

Wochenkarte

Antipasti

Insalatina di Sangue di Bue con Polpettine di Astice 18,50

Frischer Bull's Blood Salat mit gebratenen Hummer Medaillons an Ingwer Dressing und Limetten Gelatine

Funghi Ripieno di Petto di Quaglia su Crema di Spinaci e Tartufo 15,50

Pilze mit feiner Wachtelbrust Füllung auf Spinat Creme und schwarzem Trüffel

Zuppa

Crema di Avocado Freddo con Gambero marinato e Schiuma al Coriandolo 7,50

Feine Avocado Creme Suppe(kalt serviert) mit marinierter Garnele und Koriander Schaum

Pasta

Spaghetti Chitarra con Vongole e Bottarga 18,50

Hausgemachte Spaghetti Chitarra mit frischen Venusmuscheln und Bottarga

Cappellacci Ripieni di Asparagi Verdi su Stracciatella e Mandorle Tostate 16,50

Hausgemachte Cappellacci Pasta mit feiner grüner Spargel Füllung auf Stracciatella Creme und geröstete Mandeln

Pesce

Filetto di Red Snapper 25,50

Filet vom frischen Red Snapper an Lavendel Sauce, serviert mit violetten Kartoffeln und blanchierte Pastinake

Rombo per 2 alla Griglia 58,50

Frischer Steinbutt für 2 Personen (Wildfang) vom Grill, serviert mit Graupen Salat

Carne

Faraona Ripiena di Aromi 22,50

Supreme vom Perlhuhn mit frischer Kräuter Füllung an Rotwein Sauce, serviert mit gegrillte Polenta und Zuckerschoten

Entrecote Dry Aged 25,50

Rosa gebratene Entrecote, serviert mit sautierte Frisee und feiner Mousse von Ochsenherz Tomaten leicht pikant

Pizza

Bianca con Salmone marinato, Bietola e Schiuma al Limone 15,50

Holzofenpizza ohne Tomtensauce mit feinen Scheiben vom hausgebeiztem Lachs und frischem Baby Mangold

Dolce

Mouse al Guave con Composta di Jackfruit e Crumble alla Menta 9,50

Feine Mousse von der Guave Frucht auf Minze Crumble und Kompott vom Jackfruchtbaum

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.