

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Insalata di Avocado con Gamberi Marinati** 17,50

Feiner Avocadosalat mit marinierten Garnelen, Oliven und Zitrone

**Fiori di Zucchina Gratinati con Ricotta e Verdure** 15,50

Zucchini Blüten mit feiner Ricotta und Gemüse Füllung auf Rote Bete Carpaccio

## **Zuppa**

**Gazpacho di Pomodoro San Marzano** 6,50

Hausgemachte Kalte Gazpacho mit San Marzano Tomaten

## Pasta

**Tortelloni di Patate e Funghi Misti** 17,50

Hausgemachte Tortelloni mit feiner Pilz – Kartoffel Füllung auf Ragout von der ausgelösten Wachtel

**Linguine con Cozze e Calamari** 15,50

Hausgemachte Linguine mit frischen Miesmuscheln und Calamari dazu Beluga Linsen

## Pesce

**Filetto di Red Snapper** 25,50

Frisches Filet vom Red Snapper in Sesammantel an Ingwer Sauce, serviert mit Pak Choi

**Polipo alla Griglia** 22,50

Frischer Oktopus vom Grill an Tomaten Espuma, serviert auf Karotten Püree und violetten Kartoffeln

## Carne

**Filetto di Vitello in Crosta di Risotto allo Zafferano** 25,50

Rosa gebratenes Kalbsfilet in Safran Risotto Kruste, serviert mit frischen Pfifferlingen und Zuckerschoten an Rotweinreduktion

**Petto di Faraona Ripieno di Asparagi e Tartufo** 22,50

Perlhuhnbrust mit feiner Trüffel und grüner Spargel Füllung an Sherry Sauce, serviert mit Cannellini Bohnen Püree

## Pizza

**Pizza con Pesto di Basilico, Bufala, Capperi e Alici Marinate** 14,50

Holzofenpizza (ohne Mozzarella, ohne Tomatensauce) mit hausgemachten Basilikum Pesto, Büffelmozzarella, Kapernäpfel und marinierte Sardellen

## Dolce

**Semifreddo Pesca e Amaretti** 7,50

Hausgemachtes Pfirsich – Amarettini Parfait

**Käseplatte (1 Person)** 8,50

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

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