

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Insalata di Polpo con Patate Viola e Mayonese al Sedano** 15,50

Oktopus Salat mit Violetten Kartoffeln und hausgemachte Sellerie Mayonnaise

**Tartar di Manzo su Funghi marinati e Uovo di Quaglia** 17,50

Feines Rinderfilet Tatar mit schwarzem Trüffel, marinierten Pilzen und Wachtel Ei

## Zuppa

**Gazpacho Andaluz con Concasse di Cetrioli e Schiuma al Gin** 7,50

Kalte Gemüse Suppe mit Gurken Concasse und Gin Schaum

## Pasta

**Tagliatelle agli aromi con Finferli e Montasio** 16,50

Hausgemachte Kräuter Tagliatelle mit frischen Pfifferlinge und Montasio Käse

**Paccheri con Astice e Alghe** 22,50

Hausgemachte Paccheri Pasta mit Hummer und frischen Algen

## Pesce

**Rombo alla Griglia** 28,50

Frischer Steinbutt (Wildfang) im ganzen vom Grill, serviert mit pochierten Kartoffeln und hausgemachtem Spinat Flan

**Filetto di Branzino** 25,50

Filet vom frischen Wolfsbarsch (Wildfang) an feiner Safran Sauce, serviert mit Gemüse Ratatouille und Fregola Sarda

## Carne

**Costata di Vitello** 24,50

Rosa gebratene Kalbsslende an rosa Pfeffer Sauce, serviert mit sautierten Waldpilzen und Rosmarin Kartoffeln

**Petto D`Anatra** 22,50

Rosa gebratene Entenbrustfile an feiner Heu Sauce, serviert mit Fenchel Mousse und Orange

## Pizza

**Integrale con Verdure Marinate** 14,50

Holzofenpizza mit Volkorn Teig und mariniertem Gemüse

## Dolce

**Semifreddo di Crema di Catalana con Carpaccio di Ananas al Vino Bianco** 7,50

Halbgefrorenes Crèma Catalana und in Weißwein mariniertes Ananas Carpaccio

**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.