

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Zuppetta di Pesce** 15,50

Feine Fischvariation im eigenen Sud

**Carpaccio di Lingua di Vitello** 13,50

Carpaccio von der Kalbszunge mit feiner grüner Sauce und Rote Bete

## Zuppa

**Crema di Piselli e Pomodori Secchi** 7,50

Erbsen Creme Suppe mit getrockneten Tomaten

## Pasta

**Tagliatelle con Finferli e Caciocavallo** 16,50

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Caciocavallo Käse

**Plin di Fagiano e Fichi** 15,50

Hausgemachte kleine Pastaschen mit feiner Fasan – Feigen Füllung an Sherry Thymian Sauce

## Pesce

**Triglia in Crosta di Polenta** 22,50

Frische Rotbarbe im Ganzen (filetiert) in Polenta Kruste auf feiner Brokkolicreme, dazu geräucherten Scamorza und blanchierten Baby Karotten

**Filetto di Rombo** 27,50

Filet vom frischen Steinbutt (Wildfang) an gelber Kirschtomaten Espuma, serviert mit Artischocken und pochierten Kartoffeln

## Carne

**Filetto di Manzo** 28,50

Rosa gebratenes Rinderfilet mit schwarzem Trüffel an Portweinsauce, dazu knackiges Gemüse und gebratene Kartoffeln

**Salpicon di Coniglio** 20,50

Gebratenes Kaninchen in feiner Jus, serviert mit sautierten Waldpilzen und hausgemachten Kartoffel Püree

## Pizza

**Pizza Bianca con Mortadella, Pistacchio e Burrata Stracciata** 16,50

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit Mortadella, Pistazien und gezupfter Burrata

## Dolce

**Panna Cotta al Cocco su Crema di Mango** 7,50

Hausgemachte Kokos Panna Cotta auf Mangocrema

**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.

# Wochenkarte