

Wochenkarte

Antipasti

Capesante Grigliate al Sesamo 15,50

Jakobsmuscheln im Sesammantel vom Grill mit Avocado Mousse und Safran Sauce

Tartar di Manzo 17,50

Feines Tatar vom Rind in hausgemachten Brötchen mit Gurken und Estragon Mayonaise

Zuppa

Crema di Spinaci 6,50

Spinat Creme Suppe mit Crostini

Pasta

Spaghetti alle Vongole Veraci 14,50

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln

Cannelloni di Manzo 16,50

Hausgemachte Cannelloni mit feiner Rinderfüllung auf Steinpilz Ragout und Pecorino Creme

Pesce

Sogliola alla Griglia 25,50

Frische Seezunge im Ganzen vom Grill, serviert mit gedämpften Gemüse und Kartoffeln

Filetto di Pagello 22,50

Filet von der frischen Rotbrasse, serviert mit gelben Kirschtomaten, Algen und gebratenen Kartoffeln

Carne

Stinco D' Agnello 19,50

Lammhaxe in eigener Jus, serviert mit Spitzbrokkoli und hausgemachten Kartoffel - Senf Püree

Scaloppine di Vitello 22,50

Kalbsmedaillons, serviert mit frischen Steinpilzen und hausgemachten Kartoffelgratin

Pizza

Pizza Bianca con Finferli, Bufala Affumicata 16,50

Holzofenpizza (ohne Tomatensauce) mit gebratenen frischen Pfifferlingen, geräucherten Büffelmozzarella und geriebenen schwarzen Trüffel

Dolce

Cheese Cake ai Frutti di Bosco 7,50

Hausgemachter Cheese Cake mit Waldfrüchte Kouvertüre

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.