

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Triglia del Mediterraneo Fritta** 14,50

Frische Rotbarbe (frittiert) auf knackigem Fenchel- Radicchio Salat

**Battuta di Filetto di Vitello** 17,50

Fein geklopfte Kalbsfilet (Carpaccio frisch) mit Krokant Sellerie Salat und schwarzem Trüffel

**Zuppa** 7,50

**Crema di Patate e Limone con Mousse di Ricotta Affumicata**

Feine Kartoffel Suppe aromatisiert mit Zitrone und geräucherte Büffel Ricotta Mousse

## Pasta

**Raviolo Aperto con Ragu di Gamberi** 18,50

Hausgemachte Ravioli (geöffnet) mit Garnelen und Pacchettelle Tomaten auf Beluga Linsen Creme

**Tagliatelle con Zucca Hokkaido e Crema di Pane Casareccio** 16,50

Hausgemachte Tagliatelle mit Hokkaido Kürbis auf feiner Brot Creme und Krokant Provolone Käse

## Pesce

**Sogliola alla Griglia** 28,50

Frische Seezunge im ganzem (Wildfang) vom Grill, dazu Mangold und Tournierte Kartoffeln

**Filetto di Salmone in Crosta di Patate** 22,50

Filet vom frischem Lachs (schottisch) mit Kartoffel Kruste an Rote Bete Sauce, dazu sautierte Zucchini

## Carne

**Ossobuco di Vitello alla Milanese** 22,50

Fein geschmorrt Kalbs Ossobuco mit Gemüse Brunoise, dazu Safran Risotto

**Salpicon di Capriolo** 24,50

Salpicon vom frischem Rehfleisch (Wildfang) in feiner Jus mit Schwarzwurzel und frischem Gemüse

## Pizza

**Pizza Vito** 18,50

Holzofenpizza mit feiner Lauchcreme, frischem Kabeljau (pochiert) und Oliven

**Dolce** 9,50

**Terrina al Cioccolato Bianco**

Hausgemachte weiße Schokoladen Terrine auf Crumble und Cassis Sorbet 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.