

Wochenkarte

Vom 31.12.2024 – 12.01.2025

Piatti di Entrata

Creme Brulèe di Castagne

Maronen Crème Brulèe | Salat von Chicoree und Mandarinen | geröstete Nüsse 15,50

Capesante al Crudo

Jakobsmuscheln, roh mariniert | Schwarzwurzel Tagliatelle | pink Grapefruit 17,50

Zuppa

Zuppa di Ceci e Mandorle con Formaggio di Capra

Kichererbsen- Karottensuppe | gegrillter Ziegenkäse 10,50

Primi Piatti

Linguine con Cavolo Riccio e Salsiccia

Linguine | Salsiccia | Grünkohl | confierte Kirschtomaten 17,50

Fazzoletti al Pollo e Porro

Offene Lasagne | gebratene Maispouardenbrust | Lauch 19,50

Tagliolini I Tartufo Nero

Hausgemachte Tagliolini | Schwarzer Trüffel 24,50

Secondi Piatti Pesce

Filetto di Salmone dalla Scozia

Schottischer Lachs | Meerrettich- Schmand | Topinambour Püree | Cime di Rapa 26,50

Secondi Piatti Carne

Filetto di Manzo alla Griglia

Rinderfilet | Sellerie- Kartoffelgratin | Rosenkohl- Laub 26,50

Pizza

Pizza con crema di Provolone I Zucca arrosto I Cipolla Rosso I Guanciale

Pizza mit Provolone Fondue | Hokkaido Kürbis | rote Zwiebeln | Guanciale 17,50

Dolce

Mousse di Castagne al Cioccolato Bianco

Weisses Schokoladen – Maronenmousse | Pflaumenkompott 10,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien- oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene Zutaten.