

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

---

**Zuppa di fagioli cannellini con salsiccia fresca  
leggermente piccante e crostini di pane *A1, I, G***

Cannellini-Bohnensuppe | Salsiccia | Croutons  
Cannellini bean soup | Salsiccia | Croutons

**13,50 €**

**Variazione di verdure tiepide condite con olio d'oliva**

Variation von warmem Gemüse | Olivenöl  
Variation of warm vegetables | Olive oil

**15,50 €**

**Gnocchi con salsiccia e cime di rapa con  
salsa al vino bianco e datterini *A1, C, G, L, I***

Gnocchi | Salsiccia | Steckrüben | Weißweinsauce | Kirschtomaten  
Gnocchi | Sausage | Turnips | White wine sauce | Cherry tomatoes

**18,50 €**

**Risotto allo zafferano „di mare“ con gamberetti e cozze *L, I, B, N***

Safranrisotto | Meeresfrüchte | Garnelen | Muscheln  
Saffron risotto | Seafood | Prawns | Mussels

**24,50 €**

**Pinsa bianca con mortadella al pistacchio e burrata *A1, F, G***

Pinsa | Mozzarella | Pistazien-Mortadella | Burrata  
Pinsa | Mozzarella | Pistachio mortadella | Burrata

**22,50 €**

**Carre di agnello con patate e fagioli piatti**

Lammkarree | Kartoffeln | Bohnen  
Rack of lamb | Potatoes | Beans

**35,50 €**

**Frutti di mare tiepidi *L, I, B, D, N***

Warme Meeresfrüchte  
Warm seafood

**29,50 €**

**Tiramisú dubai *G, A1, C***

**9,50 €**

**Extra Trüffel**

**8,00 €**