

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vellutata di patate con tartufo G, I

Kartoffelcremesuppe | Trüffel

Cream of potato soup | Truffle

9,50 €

Mozzarella di bufalo e crema di parmigiano su letto di crema di pomodoro arrostiti A1, G, H

Büffelmozzarella | Parmesancreme | Creme von gebackene Tomaten

Buffalo mozzarella | Parmesan cream | Cream of baked tomatoes

12,50 €

Melanzane parmigiana A1, G

Auberginen Auflauf

Aubergine casserole

14,50 €

Grantortelli ripieni con porcini in salsa di burro e salvia A1, C, G

Grantorteli gefüllt mit Steinpilzen | Butter-Salbeisauce

Grantorteli stuffed with porcini mushrooms | Butter and sage sauce

18,50 €

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

Pinsa | Mozzarella | Pistazien-Mortadella | Burrata

Pinsa | Mozzarella | Pistachio mortadella | Burrata

22,50 €

Arrosto di manzo bollito al vino rosso con patate di timo A1, I, L

Geschmorter Rinderbraten | Rotweinsauce | Thymian Kartoffeln

Braised beef roast | Red wine sauce | Thyme potatoes

22,50 €

Seppia alla griglia con contorno di riso nero G, L, N

Seppia vom Grill | schwarzes Risotto

Grilled cuttlefish | black risotto

29,50 €

Crema di mascarpone ai frutti di bosco G

Waldbeeren | Mascarponecreme

Wild berries | Mascarpone cream

8,50 €

Extra Trüffel

8,00 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.