

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Insalata di seppia con carote e sedano *I, N*

Tintenfischsalat | Karotten | Sellerie
Squid salad | Carrots | Celery

19,50 €

Burrata su carpaccio di barbe bietola, zucchini marinati con vinaigrette di menta *G*

Burrata | Rote Bete Carpaccio | marinierte Zucchini | Minze Vinaigrette
Burrata | Beetroot carpaccio | Marinated courgette | Mint vinaigrette

16,50 €

Grantorteli ripieni con porcini in salsa burro e tartufo *A1, C, G*

Grantorteli gefüllt mit Steinpilzen | Butter-Trüffelsauce
Grantorteli stuffed with porcini mushrooms | Butter truffle sauce

19,50 €

Bucatini all'amatriciana *A1, L*

Bucatini | Speck | Zwiebeln | Weißwein Tomatensauce
Bucatini | Bacon | Onions | White wine tomato sauce

16,50 €

Calamarata con gamberi e strice di calamari in salsa di vino bianco e pomodoro *A1, B, L, N*

Calamarata | Garnelen | Calamaristreifen | Weißwein- Tomatensauce
Calamarata | Prawns | Squid strips | White wine and tomato sauce

23,50 €

Tagliata di manzo su letto di rucola, patate con scaglie di parmigiano *G*

Tranchiertes Rumpsteak | Rucola | Kartoffel Bett | Parmesanspäne
Sliced rump steak | Rocket and potato bed | Parmesan shavings

32,00 €

Pesce Spada alla Griglia con Contorno di riso ai Prezzemolo *D, G*

Schwertfisch vom Grill | Petersilienrisotto
Grilled swordfish | Parsley risotto

23,50 €

Panna cotta al tamponi *G*

Panna cotta | Himbeeren
Panna cotta | Raspberries

7,50 €

Extra Trüffel

8,00 €