

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Asparagi verdi gratinati, prosciutto di parma e scaglie di parmigiano G

Gratinierter grüner Spargel | Parmaschinken | Parmesansplitter
Green asparagus au gratin | Parma ham | Parmesan shavings

15,50 €

Scamorza affumicata su letto di insalata di finocchi e miele G

Gebratener geräucherter Scamorza | Fenchelsalat | Honig
Pan-fried smoked Scamorza | Fennel salad | Honey

15,50 €

Tagliatelle con asparagi bianchi al vino bianco A1, C, G, L

Tagliatelle | weißer Spargel | Weißweinsauce
Tagliatelle | white asparagus | white wine sauce

19,50 €

Tortelloni nero di seppia ripieni con salmone con pesto di basilico e asparagi verdi A1, C, D, H, N

Schwarze Tortelloni gefüllt mit Lachs | Basilikum Pesto | grüner Spargel
Black tortelloni stuffed with salmon | basil pesto | green asparagus

21,00 €

Stinco di agnello brasato in salsa di vino rosso, pure di patate A1, G, I, L

Geschmorte Lammhaxe | Rotweinsauce | Kartoffelpüree
Braised lamb shank | Red wine sauce | Mashed potatoes

29,50 €

Frutti di mare tiepidi in salsa vino bianco e pomodoro con pane tostato A1, B, L, N

Lauwarme Meeresfrüchte | Weißwein Tomatensud | geröstetes Brot
Warm seafood | White wine and tomato sauce | Toasted bread

29,50 €

Pesce spada alla livornese con patate bollite A1, D, G, L

Schwertfisch „Livornese“ | Kapernäpfel | Taggiasca Oliven | Weißweinsauce | Salzkartoffeln
Swordfish 'Livornese' | caper berries | Taggiasca olives | White wine sauce | Boiled potatoes

26,50 €

Tris di tiramisù-classica, fragole, pistacchio A1, G

Dreierlei Tiramisu-Classico, Erdbeere, Pistazie
Three varieties: Classic Tiramisu, Strawberry, Pistachio

11,50 €

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.