

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Insalata di asparagi bianchi con salmone e gamberi marinati *B, D, G*

Weißer Spargelsalat | hausgebeizter Lachs | marinierte Gambas
White asparagus salad | home-cured salmon | marinated prawns

15,50 €

Asparagi bianchi in salsa di burro con prosciutto crudo *G*

Weißer Spargel | Buttersauce | Parmaschinken
White asparagus | Butter sauce | Parma ham

16,50 €

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

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

18,50 €

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 €

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 €

Seppia alla griglia con contorno di insalata di bruschette e asparagi verdi *N*

Seppia vom Grill | Bruschete Salat | Grüner Spargel
Grilled cuttlefish | Bruschetta salad | Green asparagus

28,50 €

Scaloppina di vitello in salsa di porcini e tartufo, patate e asparagi bianchi *A1, G, L*

Kalbs Scaloppina | Steinpilz-Trüffelsauce | Kartoffeln | Weißer Spargel
Veal scaloppina | Porcini and truffle sauce | Potatoes | White asparagus

33,50 €

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

Dreierlei Tiramisù-Classico, Erdbeere, Pistazie
Three varieties: Classic Tiramisù, 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.