

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Burrata con prosciutto crudo su letto di rucola G

Burrata I Parmaschinken I Rucolabett
Burrata I Parma ham I a bed of rocket

16,50 €

Carpaccio di salmone con funghi marinate D

Lachs Carpaccio I marinierte Pfifferlinge
Salmon carpaccio I marinated chanterelles

19,50 €

Verdure in padella con brutta e juliene di basilico G

Gebratenes Gemüse I Burrata I Basilikum I Julienne
Roasted vegetables I Burrata I Basil I Julienne

19,50 €

Tagliatelle con funghi cantarelli al vino bianco A1, C, G, L

Tagliatelle I Pfifferlinge I Weißweinsauce
Tagliatelle I Chanterelles I White wine sauce

19,50 €

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

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

29,50 €

Seppie ripieni con gamberetti al forno contorno di spaghetti aglio, olio e pecorino A1, B, G, N

Gefüllte Tintenfisch mit Garnelen überbacken I Spaghetti I Knoblauch I Chilli
Stuffed squid au gratin with prawns I Spaghetti I Garlic I Chilli

28,50 €

Scaloppina di vitello con funghi cantarelli al vino bianchi verdure A1, B, G, N

Kalbsscallopina I Pfifferlinge I Weißweinsauce I Gemüse
Veal scallopina I Chanterelles I White wine sauce I Vegetables

32,50 €

Panna cotta con salsa di fragole G

Panna Cotta I Erdbeersauce
Panna cotta I Strawberry sauce

8,50 €

Extra Trüffel

8,00 €