

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cantarelli in padella con gamberetti e pomodorini *B*

Gebratene Pfifferlinge | Garnelen | Cherrytomaten
Pan-fried chanterelles | prawns | cherry tomatoes

18,50 €

Tartar di avocado con salmone marinato *D*

Avocado-Tatar | mariniertem Lachs
Avocado tartare | marinated salmon

17,50 €

Verdure in padella con brutta e juliene di basilico *G*

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

19,50 €

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

Tagliatelle | Pfifferlinge | Weißweinsauce
Tagliatelle | Chanterelles | White wine sauce

19,50 €

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 €

Scaloppina al limone con contorno di linguine *C, A1, G, L*

Kalb Scaloppina | Zitronensauce | Linguine
Veal scaloppina | Lemon sauce | Linguine

30,50 €

Sepia alla griglia con verdure e patate *N*

Seppia vom Grill | Gemüse | Kartoffeln
Grilled cuttlefish | Vegetables | Potatoes

26,00 €

Panna cotta con le prugne *G*

Panna Cotta | Pflaumen
Panna cotta | Plums

8,50 €

Extra Trüffel

8,00 €