

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bruschetta con moscardini alla guazzetto A1, L, N

Bruschetta | Baby Oktopus | pikante Tomatensauce

Bruschetta | Baby octopus | Spicy tomato sauce

12,50 €

Roastbeef con crema di tartufo J, G

Roastbeef | Trüffelcreme

Roast beef | Truffle cream

19,50 €

Verdure in padella con brutta e juliene di basilico G

Gebratenes Gemüse | Burrata | Basilikum | Julienne

Roasted vegetables | Burrata | Basil | Julienne

19,50 €

Cozza al vino bianco o pomodoro con pane tostato A1, L, N

Miesmuscheln | Weißweinsauce oder Tomatensauce | geröstetes Brot

Mussels | white wine sauce or tomato sauce | toasted bread

15,50 €

Linguine con gamberi in salsa di pistacchio A1, B, G, H7

Linguine con gamberi in salsa di pistacchio

Linguine with prawns in a pistachio sauce

26,00 €

Pappardelle con ragu di vitello A1, B, G, I, L

Pappardelle | Kalbsragout

Pappardelle | Veal ragout

21,50 €

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 €

Code di rospo alla livornese, verdure e patate A1, G, L, D

Seeteufel medallions | Oliven | Kapern | Weißweinsauce | Gemüse | Kartoffeln

Monkfish medallions | Olives | Capers | White wine sauce | Vegetables | Potatoes

33,50 €

Scaloppina valdostana con contorno di pasta A1, C, G, L

Kalbsscaloppina überbacken mit Schinken & Mozzarella | Weißweinsauce | Pasta

Veal scaloppina au gratin with ham and mozzarella | White wine sauce | Pasta

33,50 €

Crema di mascarpone ai frutti di bosco G

Mascarponecreme | Waldbeeren

Mascarpone cream | Wild berries

9,50 €

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.