

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vellutata di zucca con semi di zucca G, H

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne
Cream of pumpkin soup | roasted pumpkin seeds

9,50 €

Carpaccio di zucca con mele, miele, chilli e gamberi marinati B

Kürbiscapaccio | Apfel | Honig | Chilli | marinierte Garnelen
Pumpkin carpaccio | Apple | Honey | Chilli | Marinated prawns

15,50 €

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 €

Risotto con zucca crema di taleggio e semi di zucca G, H, L

Risotto | Kürbis | Taleggiocrema | geröstete Kürbiskerne
Risotto | Pumpkin | Taleggio cream | roasted pumpkin seeds

19,50 €

**Filetto di scorfano in crosta di olive in salsa
di vino bianco, verdura un pedela A1, G, L**

Rotbarschfilet mit Olivenkruste | Weißweinsauce | gebratenes Gemüse
Redfish fillet with an olive crust | white wine sauce | roasted vegetables

27,00 €

Fegato di vitello alla veneziana con patate A1, G, L

Kalbsleber auf venezianischer Art | Kartoffeln
Venetian-style veal liver | Potatoes

26,00 €

Panna cotta ai frutti di bosco G

Panna cotta | Waldbeeren
Panna cotta | Wild berries

8,50 €

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.