

ANTIPASTI

TARTARO DI MANZO CLASSICO

TARTAR VOM US RIND SERVIERT MIT EI-DOTTER IN GRISSINIPANADE
AUSGEBACKENEM GEMÜSE MIGNON WILDKAPERNMAYONNAISE UND APRIKOSEN
RELISH

PREZZO 24.00

SCALOPPINA DI FEGATO AL BALSAMICO

ENTENLEBERMEDAILLONS AN TRADITIONELLER EMILIANISCHER BALSAMICO-
SOSSE MIT KARAMELLISIERTEN WILLIAMSCHRISTBIRNEN

PREZZO 18.00

POLIPO MEDITERRANEO

MEDITERRANER OKTOPUS MIT GEMÜSE JULIENNE , GRANATAPFEL,
SELLERIEPÜREE ZITRONENSCHALE

PREZZO 22.00

FIORI DI ZUCCHINA

KOMPOSITION VON GEFÜLLTEN ZUCCHINIBLÜTEN AUF EINEM SPIEGEL VON
ROTER-BEETE UND RICOTTA FLAN MIT SPARGEL SALAT

PREZZO 20.00

PRIMI PIATTI

STRISCE DI PASTA MARE

ART TAGLIATELLE AUF ACIDULATA VON HUMMER MIT GEBRATENEN GAMBAS
LEMON GRAS UND MEERESALGEN

PREZZO 20.00

RAVIOLI CON SCAMORZA AFFUMICATA

TEIGTÄSCHCHEN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM SCAMORZA KÄSE
AUF BÄRLAUCHPESTO

PREZZO 16.00

LUMACHE GIGANTI PASTA

KANINCHEN RAGÙ MIT AROMATISCHEN KRÄUTER DER SAISON

PREZZO 16.00

SECONDI PIATTI

CAPRETTO CLASSICO AL FORNO
KOMPOSITION VOM ZICKLEIN IM OFEN GESCHMORT

PREZZO 36.00

FILETTO DI MANZO CON ASPARAGI CLASSICO
IRISCHES RINDERFILET MIT GRÜNEM PFEFFER DRILLINGSKARTOFFEL
MIT WEISSEM SPARGEL SERVIERT

PREZZO 38.00

TONNO SU CREMA DI AVOCADO
YELLOWFIN TUNA AUF AVOCADOFRUCHT MIT WOK SOJA GEMÜSE

PREZZO 36.00

ASPARAGI BIANCHI CLASSICO
WEISSER SPARGEL AN BLATTSPINATSALAT, GESCHÄUMTER BUTTER
GEBRATENEN SALBEIBLÄTTCHEN UND GESCHMORTER KIRSCHTOMATE

PREZZO 28.00

DOLCE

PASTIERA NAPOLETANA
NAPOLETANISCHES SPEZIALITÄT MIT FÜLLUNG VON RICOTTA CEDRI UND EINEM
HAUCH ORANGENAROMA AN HAUSGEMACHTEN EIS SERVIERT

MILLE FOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO
BLÄTTERTEIG GEFÜLLT MIT MASCARPONECREME UND FRISCHEN BEEREN

SFERA DI MOUSSE DI CIOCCOLATA
GLASIERTE BRAUNE MOUSSE KUGEL MIT PISTAZIEN UND FRÜCHTEN SERVIERT

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN
BEGLEITET MIT CONFITUERE

PREZZO 16.00

MENUE

ANTIPASTI

CAPESANTE AL COCO
JAKOBSMUSCHEL MIT KOKUSNUSSKRUSTE AUF GEWÜRFELTEM
GEMÜSE MIT ZITRUS- UND BANANENSAUCE UND MAYONNAISE VON BASILIKUM

PRIMO PIATTO

RISOTTO ALL ACQUA DI POMODORO
CARNAROLI REIS AN TOMATENWASSER THUNFISCH TARTARE MIT BASILIKUM
CREME

SECONDO PIATTO

AGNELLO SU CROSTA DI SPEZIE
LAMMKRONE AN KRÄUTERKRUSTE MIT MARINIERTEN SCHALOTTEN GEMÜSE
PEPPERONATA UND SALAT VON GRÜNEN BOHNEN

ODER

TRANCIO BRANZINO
WILDFANG WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN MIT TOMATEN
SCHWARZWURZELGEMÜSE UND WASSERSPINAT

FORMAGGIO

TOMA DELLA ROCCA ALTA LANGA PIEMONTESSISCHER WEICHKÄSE

ODER

DOLCE

MOUSSE DE CHAMPAGNE
MIT BEEREN NUSSCRUMBLE UND VANILLE EIS

VIERGANG 75.00
VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE ODER DOLCE
FÜNFANG 85.00
VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) KÄSE UND DOLCE
SECHSGANG 105.00
VORSPEISE, RISOTTO, HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH KÄSE UND DOLCE

**WIR SERVIEREN UNSERE MENÜS AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS**

MENÜBEGLEITENDE WEINE

PRO GANG UND GLAS WEISSWEIN	0.1L	PREZZO	8.00
ROTWEIN	0.1L	PREZZO	10.00

ALLE PREISE IN EURO