

ANTIPASTI

TARTARO DI MANZO	
TARTAR VOM RIND / WILDKAPERNCREME / GRANATAPFEL	PREZZO 28.00
MIT SELECTION CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL	48.00
SCALOPPINA DI FEGATO AL BALSAMICO	
ENTENLEBERMEDAILLONS / BALSAMICOREDUKTION / WILLIAMS-CHRISTBIRNE	
CALVADOS	24.00
SALMINO	
SEESAIBLING / MARINIERT / GURKE / BUTTERMILCH / BÄRLAUCH	28.00
FIORI DI ZUCCHINA	VEGETARIANO
GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN / ROTE-BEETE / GRÜNER SPARGEL	24.00
CAVIAR IMPERIAL OSCIETRA, 125 GR	
CIABATTINO / BUTTER / EI / SCHALOTTEN / LILLIPUT KAPERN	380.00

PRIMI PIATTI

PACCHERI AL MARE	
TRADITIONELLE NAPOLETANISCHE NUDEL / ZAHNBRASSE / GAMBAS /	
ZITRONENSCHALE KIRSCHTOMATE / REZENT	36.00
AGNOLOTTI AGLIO ORSINI	VEGETARIANO
TEIGTÄSCHCHEN GEFÜLLT / SCAMORZA KÄSE GERÄUCHERT / BÄRLAUCH	22.00
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	VEGETARIANO
ARCOBALENO CARNEROLI REIS / SAFRAN / MAILÄNDISCHE SPEZILITÄT	30.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	
GUANCIALE / EI / PECORINO ROMANO	24.00
PENNETTE GRAGNANO CON ASPARAGI	VEGETARIANO
SPARGEL / TOMATEN / WEISSWEIN / BÄRLAUCHPESTO REZENT	28.00

SECONDI PIATTI

AGNELLO SU CROSTA DI SPEZIE LAMMKRONE / MACADAMIA / PISTAZIEN / PEPPERONI / GRÜNE BOHNEN	44.00
FILETTO DI MANZO CON ASPARAGI RINDERFILET / GRÜNER PFEFFER / WEISSER / SPARGEL	48.00
SOGLIOLA BRETONISCHE SEEZUNGE / BRÜNIERTE BUTTER / BLATTSPINAT	46.00
BRANZINO WILDFANG / OLIVE TAGGIASCHE / DATTELTOMATE / GESCHWIPSTE KARTOFFEL	44.00
ASPARAGI BIANCHI WEISSER SPARGEL / ZABAIONE AL LIMONE / GESCHMORTER KIRSCHTOMATE / EI	38.00
	VEGETARIANO
DOLCE	
PASTIERA NAPOLETANISCHE SPEZIALITÄT / RICOTTA / CEDRI / ORANGEN / EIS	16.00
MILLE FOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO MASCARPONECREME / FRISCHE BEEREN / EIS	16.00
VARIO DI PRIMAVERA VANILLE MOUSSE / ANANAS SORBET / MASCARPONE / PASSIONSFRUCHT	16.00
TIRAMISÙ CLASSICO	18.00
ZABAIONE AL MOSCATO	18.00
SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN	18.00

MENUE

ANTIPASTI

TONNO VITELLATO
TUNFISCH / KALBFLEISCH / PERGAMENA BROT / KAPERN

PRIMO PIATTO

PENNETTE GRAGNANO CON ASPARAGI VEGETARIANO
SPARGEL / TOMATEN / WEISSWEIN / BÄRLAUCHPESTO REZENT

SECONDO PIATTO

AGNELLO SU CROSTA DI SPEZIE
LAMMKRONE / MACADAMIA / PISTAZIEN / PEPPERONI / GRÜNE BOHNEN

ODER

BRANZINO
WILDFANG / OLIVE TAGGIASCHE / DATTELTOMATE / GESCHWIPSTE KARTOFFEL

DOLCE

VARIO DI PRIMAVERA
MASCARPONE-VANILLE MOUSSE / ANANAS SORBET / PASSIONSFRUCHT

ODER

SELEZIONE DI FORMAGGIO MISTO
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN KÄSESPEZIALITÄTEN

WIR SERVIEREN UNSERE MENÜS AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE.

INDIVIDUELLE ÄNDERUNGEN AM MENÜ BERECHNEN WIR MIT EINEM AUFPREIS 20.00

VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

VIERGANG 110.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT (FISCH ODER FLEISCH) / KÄSE ODER DOLCE

FÜNFANG 125.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT (FISCH UND FLEISCH) / KÄSE ODER DOLCE

SECHSGANG 145.00
VORSPEISE / PASTA / HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH / KÄSE UND DOLCE

MENÜBEGLEITENDE WEINE 0.1L 8.50/10.00 / 12.00/18.00 / 28.00 /38.00

ALLE PREISE IN EURO

BUSINESS DINNER IM MAGNIFICO

JEDEN MITTWOCH BIETEN WIR EIN EXKLUSIVES BUSINESS MENÜ AN PERFEKT FÜR GESCHÄFTLICHE GESPRÄCHE UND GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU, NUR MIT **VORANMELDUNG**. 75,00 EURO PRO PERSON