

Wochenkarte

Antipasti - Vorspeisen:

Radicchio Trevisano vom Grill mit gebratenem Scamorza-Käse	14,50 €
Frische Burrata und Baby-Aubergine gefüllt getrockneten Tomaten	12,50 €
Thunfisch-Tataki in Sesam-Kruste mit Soja-Sauce auf Papaya-Kompott	16,50 €
Avocado-Salat auf Baby-Spinat mit Flusskrebse und Cocktail-Tomaten	13,50 €
Gebratener Oktopus auf gegrillten Artischocken mit Knoblauch und Rosmarin	14,50 €
Tatar vom Argentinischem Rinderfilet mit Wachtelei und schwarzem Trüffel auf Kartoffel-Rösti	19,50 €
Hummer-Creme-Suppe mit getrüffelten Zucchini	9,00 €

Pasta - Nudelgerichte:

Linguine mit Venusmuscheln	14,50 €
Risotto mit Artischocken und Taleggio-Käse	13,50 €
Hausgemachte Strozzipreti mit Hirsch-Ragout und Preiselbeere	13,50 €
Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Seeteufel mit Cocktail-Tomaten, Lauchzwiebel und Thymian	14,50 €

Pesce Fresco - Frische Fische:

Gemischter Fischteller vom Grill	24,00 €
Gebratener Kabeljau auf Wirsing mit Sahne und Speck	24,00 €
Rosa gebratenes Thunfisch-Steak vom Grill mit gebratenen Rapsblüten	28,00 €
Wolfsbarsch-Filet im Zucchini-Mantel auf italienischem Gemüse-Ratatouille	24,00 €

Carne - Fleischgerichte:

Rinder-Tagliata mit Tomaten-Salat	26,00 €
Ossobuco alla Milanese mit Kartoffel-Püree	23,00 €
Kalbs-Leber vom Grill oder in Butter-Salbei-Sauce	24,00 €
Charolais mit Knochen in Salzkruste	ab 2 Pers. 9,50 €

Dolci - Nachspeise:

Flammierte Feigen mit Vanille-Eis	8,00 €
Hausgemachtes Orangen-Tiramisu	8,00 €
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	8,00 €