

Antipasti - Vorspeisen

Oktopus-Carpaccio mit marinierten Meeresalgen	13,50
Frische Büffel-Burrata auf San Marzano Tomaten Carpaccio	13,50
Gegrillte Steinpilze mit gehobeltem Parmesan auf Rucola-Salat	16,00
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Tomaten-Vinaigrette und Kräutern	14,50
Avocadosalat mit grüner Papaya und Krevetten auf Baby-Spinat	13,50
Rote Garnelen vom Grill auf Baby-Spinat-Salat mit mariniertem Kürbis	13,50
Gegrillter Ziegenkäse auf Feldsalat mit Walnüssen und schwarzem Trüffel	14,50
Gebratener Oktopus mit gegrillten Artischocken mit Knoblauch und Rosmarin	13,50
Gegrillter Radicchio Trevisano mit Knoblauch und Rosmarin mit gebratenem Scamorza-Käse	13,50
Kürbis-Kokos-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne	8,00
Kastanien-Cremesuppe	8,00
wahlweise mit gegrillter Gänseleber	12,00

Pasta - Nudelgerichte

Kürbis-Risotto mit schwarzem Trüffel	18,00
Tagliatelle mit Venusmuscheln und Steinpilze	16,00
Linguine al Pesto Genovese mit Kartoffeln und Keniabohnen	12,50
Hausgemachte Cavatelli mit Wildhasen-Ragout und Preiselbeeren	13,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilze in Butter-Thymian-Sauce	16,00

Pesce Fresco - Frische Fische

Gemischter gegrillter Fischteller	26,00
Seeteufel vom Grill mit verschiedenen Kräuter auf Baby-Spinat	28,00
Seewolf-Filet im Auberginenmantel auf grünem Spargel und Wermutsauce	26,00
Rosa gebratenes Thunfischsteak mit roten Zwiebeln und Minze auf Ratatouille	28,00

Carne - Fleischgerichte (mit Gemüse und Kartoffeln)

Stübenküken alla Diavola	23,00
Kalbsnieren in Senf-Sauce	26,00
Schmorbraten vom Rind mit Kartoffel-Püree	22,00
Wildhase in Kastanien-Rotwein-Sauce mit Preiselbeeren und Karotten-Püree	26,00
Rinder-Tagliata vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin auf gebratene Steinpilze	29,00

Dessert - Nachspeisen

Mousse au Chocolat	8,00
Flammierte Feigen mit Vanille-Eis	8,00
Hausgemachtes Ananas Parfait mit Erdbeer-Eis	8,00
Frittierte Erdbeeren in Balsamico-Sauce mit Haselnuss-Eis	8,00